

# PIERRE & JUSTIN

ENTRE TERRES ET VINS

## DOMAINE DES AIRES HAUTES

*RESERVE – Gilles Chabbert*

**AOP Minervois la Livinière**

Les Aires Hautes fait partie de ces domaines modernes du Minervois qui ont la volonté d'exprimer la plus grande maturité du fruit. Toute la gamme est réalisée avec un travail important à la vigne, à une vendange manuelle et un tri sévère de chaque grappe, ainsi que l'absence de collage et de filtration.

### **Terroir:**

Terrasses de Graves chaudes argilo-calcaires.

### **Cépages :**

Syrah 45 % - Grenache 40 % - Carignan 15 %

### **Rendement :**

28 hectolitres / hectare.

### **Vinification :**

Vendange manuelle avec tri sélectif et vinification séparée de chaque cépage.

Eraflage total et encuvage suivi d'une macération pré-fermentaire du moût pendant 72 heures Syrah et Grenache.

Réchauffement progressif et départ en fermentation avec maîtrise des températures.

Vinification par pigeage manuel dans des cuves ouvertes en bois

Cuaison thermorégulée de 28 jours.

### **Dégustation**

Remarquable de précision et de longueur, ce vin à la robe grenat très foncé laisse apparaître au nez des notes de fruits rouges très mûrs (cassis, framboise) et de réglisse.

Il a un superbe équilibre en bouche, ample et ferme grâce à ses tanins puissants.

