

# PIERRE & JUSTIN

ENTRE TERRES ET VINS

## DOMAINE DES AIRES HAUTES

*TRADITION – Gilles Chabbert*

**AOP Minervois**

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.

### **Nature du sol :**

Terrasses de Graves chaudes argilo-calcaires.

### **Cépages :**

Syrah N.	20 %
Grenache N.	30 %
Carignan N.	40 %
Cinsault N	10 %

### **Rendement :**

35 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, Grenache. Réchauffement progressif et départ en fermentation avec maîtrise des températures. Vinification par pigeage manuel. Cuvaision thermorégulée de 18 jours

### **Dégustation**

C'est un vin charmeur et chaleureux. Ce vin s'ouvre sur des petits fruits rouges, et brille par sa persistance aromatique. Epices, panier de fruits rouges bien mûrs, nuances de poivre et de garrigues ... Laissez-le charme agir !

