



SYRAH - CABERNET FRANC PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

CUVÉE RÊVE DE JO

2022



Présentation

Joseph Ménal, l'arrière-grand-père d'Henri achète le domaine Saint-Martin en 1919. Originaire d'une province d'Espagne aux rudes conditions de vie, Joseph a réalisé son rêve à force de volonté et de courage. Aujourd'hui ce rêve continue et nous lui dédions cette cuvée !



Vinification élevage

Nos raisins sont ramassés à l'aube pour en préserver tout le potentiel qualitatif. Avant la fermentation alcoolique dans notre cave du XVIIème siècle les baies sont égrappées et triées de façon à éliminer toutes les parties végétales de la grappe. Afin d'extraire au mieux les arômes et les tanins, plusieurs remontages sont effectués. Enfin, la macération dure environ 3 semaines. Un pressurage délicat au pressoir pneumatique avec séparation des jus de coule et des jus de presse est effectué. Après la fermentation malolactique et l'élevage sous-bois de 10 mois, le vieillissement en bouteille commence. Les tanins présents dans le vin deviennent plus souples et ronds...



Notes de dégustation

Robe rouge cerise. Nez complexe d'épices, de poivre blanc, de fruits rouges mûrs et de tabac. Bouche élancée, minérale et ample, soutenue par des tanins longs et fins.

A déguster idéalement entre 17-18°C avec des viandes rouges, côtes de veau, carré d'agneau en croûte.



Médailles & récompenses

Concours Général Agricole de Paris Médaille d'Argent 2017 et d'Or 2014
1 étoile au guide hachette des vins 2014
Concours Mondial des Féminales 2017 Médaille de Bronze