



  
DOMAINE  
CAILHOL GAUTRAN

VILLA LUCIA - Rouge  
AOC Minervois

#### TERROIR

Sol argilo-calcaire, entre 150 et 200 mètres d'altitude.  
Causse du Haut Minervois.

#### ENCEPAGEMENT

Assemblage des trois cépages traditionnels du Minervois: Syrah, Grenache Noir et Carignan, à dominante de Syrah. Cet assemblage est élaboré grâce aux meilleures cuves de la cave.

#### VINIFICATION

Les raisins sont égrappés et vinifiés de façon traditionnelle. 4 à 5 semaines de macération, extraction en douceur par remontages quotidiens.

Une partie du vin est élevée en cuve, l'autre en barrique.  
L'assemblage a lieu avant le mise en bouteille.

#### DÉGUSTATION

Notes de cassis au nez, bouche au parfum méditerranéen typé, expressif et long : belle expression du terroir. Les arômes de fruits confits, de confiture de mûres vont prendre des allures de vieux cuirs avec les années.

#### ACCORD METS ET VINS

Il se déguste entre 17 et 20°C sur des plats en sauces, sur des gibiers ou des fromages. Civet de lièvre, bécasse fourrée au foie gras, gigot de chevreuil aux groseilles.

CONSERVATION : 5 à 10 ans

*La cuvée Villa Lucia est un vin intense,  
aux tanins de velours*

*Olivia et Nicolas*