



LA TABLE DU LOUP

Rouge - AOC Minervois

TERROIR

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

ENCEPAGEMENT

80% Syrah et 20% Grenache Noir.

VINIFICATION

Vinification 100% naturelle, sans ajout de levure, de sulfites, ni de produit œnologique.
Les raisins sont égrappés avant d'être encuvés.
Remontages quotidiens durant la macération.
La fermentation spontanée, lente, a duré 3 semaines.
Une partie de la Syrah a été élevée dans des jarres en terre cuites, une autre en barrique.
La filtration tangentielle avant mise en bouteille garantit une stabilité du vin.

DEGUSTATION

Nez très ouvert, très expressif, mentholé.
Fruit originel, belle fraîcheur.
Bouche ample aux notes de chocolat et de réglisse.

Vin sans intrant. Sans sulfites ajoutés.



CONSERVATION

5 à 8 ans.

CRITIQUES ET DISTINCTIONS

"Légères notes de gibier faisandé au nez. Des framboises, du métal chaud et une touche de loukoums. Il devient vraiment meilleur au fur et à mesure qu'il s'ouvre et se détend dans le verre. A décanter absolument.

De nombreux composants intéressants, bien qu'il soit un chouïa brusque en bouche. Un parfum de racines de guimauve et de lilas souffle sur la fin comme de petites dryades qui s'élancent. Un vin fascinant."

La Table du Loup 2018

AOC Minervois

note : 17/20

Jancis Robinson

Jancis Robinson
Master of Wine

