



CEPAGE



SHIRAZ PINOT NOIR PAYS D'OC

Appellation : Pays d'Oc

Localités : dans la région de Minervois

Nature du sol : terroirs caillouteux, pauvres avec des traces de calcaire.

Cépages : 70% Shiraz et 30% Pinot Noir.

Vendanges : mécaniques et manuelles

Vinification : séparée pour les deux cépages (macération traditionnelle pour le Pinot Noir, macération semi-carbonique lente pour le Shiraz)

Élevage : en cuves neutres.



Histoire

Depuis la réglementation de 1987, les Pays d'Oc ont la particularité de posséder une origine géographique. Ils doivent se conformer en outre à des règles de production très strictes et à une procédure officielle d'agrément. Ils ne peuvent provenir que de cépages rigoureusement sélectionnés. Le Pays d'Oc est produit dans 11 départements de la région Midi-Pyrénées. Sa production est essentiellement tournée vers les vins rouges.



Terroir

Ces deux cépages nobles proviennent du sud du Pays d'Oc, dans la région de Minervois, terroir de transition entre le climat méditerranéen et océanique. Le Pinot Noir provient de la haute vallée de Limoux alors que le Shiraz qui exige des sols plus profonds pour s'épanouir, est produit au pied de la Montagne Noire sur des coteaux au terroir prononcé, de cailloux blancs et noirs.



Vin

- Robe : profonde rubis pourpre.

- Nez : beaucoup de fruits et de caractère. Un nez intense avec des notes de fruits noirs (myrtille, cassis), florales et d'épices (régλισse).

-Bouche : complexe, très douce et d'une belle longueur. On retrouve la palette aromatique du nez. C'est un vin souple, onctueux et tendre, agréable au palais avec des tannins très discrets. Un vin gorgé de soleil.



Accord mets et vin

Ce vin s'associe aux viandes rouges et blanches ainsi qu'aux fromages.

Il est conseillé de le boire jeune pour garder sa fraîcheur mais si l'on préfère un vin plus patiné, il peut vieillir 2 à 3 ans en cave.

Servir à une température de 17 / 18°C.