

## PLAISIR DES LYS AOC MINERVOIS

2017



### TERROIR :

Coteaux dans l'écosystème de garrigues du causse de Vialanove. Zone limite de production. Sols calcaires, caillouteux. Climat chaud et sec, froid l'hiver, avec des vents persistants.

### VIGNOLE :

Agriculture primordiale, traitements avec des produits de contacts. Taille courte, en lune décroissante pour les grenaches. Enherbement naturel temporaire. Engrais organique et compost, travail mécanique du sol. Epamprage et ébourgeonnage manuel, respect du feuillage. Vendanges manuelles à la cagette de faible contenance avec tri à la vigne et à la cave.

### CEPAGES :

Syrah, Grenache noir, Carignan.

### RENDEMENT :

25 hl/ha

### VINIFICATION :

Syrah et grenaches noirs et Carignan éraflés et triés au-dessus des cuves puis pigées manuellement.

### PRESENTATION :

75 cl : bourgogne, capsule aluminium complexe lourd beige, étiquette sobre et élégante, cartons kraft 2 x 3 couchées EB 30 kg.

### DÉGUSTATION :

Nous ne présentons plus Plaisir Des Lys devenu un classique des caves et des tables. Vin de surprise, vin d'amis, vin de découverte. Sympathique et toujours bon, il présente des parfums de notre garrigue particulièrement odorante, une structure tannique très fine.

### SERVICE :

Servir plutôt frais mais sans trop, veiller à ce que le vin ne se réchauffe pas excessivement dans la bouteille comme dans les verres. Un léger temps d'ouverture préalable au service peut-être bénéfique.