

KHALKHAL PAMIES

KALYS
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 :

Suprématie du Carignan, Grenache, Syrah.

RENDEMENT :

25 hl/ha

VINIFICATION :

Carignan, grenache et syrah en vinification traditionnelle.

PRESENTATION :

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

150 cl : bourgogne lourde ciré noire, cartons blancs 2 x 3 couchées.

DÉGUSTATION :

Kalys est un vin moderne par son ancrage dans le passé. Il rappelle le bon goût des vins d'autrefois quand ouvrir une bouteille c'était faire une pause. Simple mais pas niais, fin mais pas maigre, ni léger ni lourd mais sans compromis.

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.