

KHALKHAL PAMIES

LORIZA
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 :

Vinification en grappes entières et égrappées, sélection des cuvées les plus charpentées et assemblage avec la Syrah, le Grenache, Carignan issus de la fermentation traditionnelle.

PRESENTATION :

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

DÉGUSTATION :

Loriza est un vin méditerranéen sans affectation, de goût, qui ravira l'ensemble des convives. Puissant mais contenu il offre une palette soyeuse d'arômes. Des tanins souples permettent de l'associer à une large variété de mets.

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.