

MARIS L'Autan - MINERVOIS 2019

Croyances et légendes font de l'Autan le vent du diable et des fous ! Il peut souffler violemment sur nos vignes et subitement ralentir pour repartir de plus belle... Ce vin révèle un bel assemblage de syrah et de grenache cueillis sur les contreforts de la Montagne Noire dans le Minervois et cultivés selon les principes de l'agriculture biologique afin de protéger le sol.

Vinification

Suivant notre philosophie biodynamique, le processus est très naturel avec des interventions minimales.

Viellissement

10 mois en cuves.

Dégustation

Un vin voluptueux, souple, généreux et typique.

Accord mets et vins

Pour accompagner de préférence les viandes grillées, mais aussi le gibier, gratin de légumes et les fromages forts.



Cépage

SYRAH GRENACHE

Spécificité

Vin Biologique

Volume

75 cl

Alcool

14%

Température de service

17-18°C



Millésime 2020
Disponible en Mars 2021