

Croix Martelle

SIRUS
AOC MINERVOIS LA LIVINIÈRE

SIRUS

*SIRUS en Minervois la Livinière,
grand cru classé du Languedoc
en Agriculture Biologique*

SITUATION GÉOGRAPHIQUE:

Sur les contreforts de la Montagne Noire et au pied du massif des Cévennes.

APPELLATION:

AOP Minervois La Livinière. Au cœur du Minervois, dans la région naturelle dite du « Petit Causse », L'AOP Minervois La Livinière est l'un des premiers crus du Languedoc.

VIGNOBLE ET RÉCOLTE:

Issu de jeunes parcelles du domaine La Croix Martelle, le Grenache, cépage principal du vignoble, associé à la Syrah et au Cinsault révèle une vivacité remarquable d'élégance, de douceur et de saveurs.

La conduite du vignoble en agriculture biologique, depuis 1998, permet au vin d'exprimer pleinement les caractéristiques de son terroir.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE:

À leur arrivée dans la cave, les raisins de Grenache, de Syrah et de Cinsault sélectionnés sont éraflés et vinifiés séparément. La macération en cuve dure environ 3 semaines sous un contrôle strict des températures (25-26°).

Au mois de Novembre, les cuves de chaque cépage sont dégustées et l'assemblage final est choisi. SIRUS est alors élevé pendant un an en cuve où les tanins s'adoucissent pour obtenir en bouche une finale veloutée.

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VIN:

Vêtu d'une intense robe rouge grenat, SIRUS exprime une étonnante finesse grâce à des senteurs d'épices, d'aromates et d'encens. Cette élégance se poursuit avec une bouche ronde, veloutée, onctueuse sur des tanins très doux.

SIRUS s'illustre remarquablement sur une pièce de bœuf, un couscous, de l'agneau grillé voir même avec du risotto grâce à son onctuosité.

