



## DOMAINE DES HOMS

Paul Minervois 2016

25,90\$

\* Prix de détail suggéré



DOMAINE DES HOMS

 Biologique

|                                                                                    |                          |                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|
|    | Code produit             | 14027458                            |
|    | Prix licencié            | 22.52\$                             |
|    | Conditionnement          | 6x750ml                             |
|    | Type d'approvisionnement | Importation privée                  |
|    | Statut                   | Non disponible                      |
|    | Type de produit          | Vin tranquille                      |
|    | Pays                     | France                              |
|    | Désignation réglementée  | Appellation origine contrôlée (AOC) |
|    | Région                   | Languedoc-Roussillon                |
|    | Appellation              | Minervois                           |
|    | Cépage(s)                | Syrah 80 %                          |
|    | Cépage(s)                | Grenache 20 %                       |
|    | Couleur                  | Rouge                               |
|   | Sucre                    | Sec                                 |
|  | Fermeture                | Liège                               |

### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Le Domaine des Homs est une propriété viticole en plein cœur du Languedoc au pied de la Montagne noire, dans la zone d'Appellation d'Origine Contrôlée Minervois. Au climat de type méditerranéen avec des étés très chauds. Il est situé sur un plateau sablo-limoneux-schisteux. Le terroir du domaine ne souffre pas de stress hydrique. Le vignoble comprend 12 hectares d'AOC Minervois et 8 hectares de Vin de Pays.

### NOTES DE DÉGUSTATION

La cuvée Paul du domaine des Homs (80% Syrah et 20% Grenache) est un Minervois à dominante de fruits rouges qui s'appréciera sur des grillades et se révélera encore plus en étant carafé. N'hésitez pas non plus à l'oublier dans votre cave pendant quelques années.

### NOTES SUR LE PRODUIT

Terrasses du quaternaire constituées de cailloux anguleux et d'argiles lessivées. Climat de type méditerranéen avec des étés particulièrement chauds. La tramontane chasse l'humidité, assurant des conditions très favorables à la culture de la vigne.

### ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendange éraflée, fermentation et macération d'une quinzaine de jours, amènent structure et charpente tannique sur le cépage syrah. Après la fermentation malolactique, l'élevage se fait dans nos chais sur une période de 12 mois en cuves béton, suivi de la mise en bouteilles. Les vins une fois embouteillés reposent en les caves avant toute expédition.



Guide Hachette

**CHRISTIAN LANGLOIS**  
(514) 568-7684  
Rive-Nord, Mauricie et  
Abitibi-Témiscamingue

**JORDAN CLOUTIER**  
(418) 999-0924  
Capitale Nationale

**DIDIER BOUCHARD**  
(438) 871-2948  
Laval, Ouest de l'île et  
Gatineau

**FRÉDÉRIC LAVOIE**  
(514) 546-0050  
Montréal - Centre-Ville

**BENOIT DESORMIERS**  
(514) 977-2841  
Rive-Sud, Montérégie