

Minervois Paul

Domaine des Homs

Verfijnd, krokant en koel mineraal, schijnbaar moeiteloos balancerend tussen kracht en energie, plezier en diepgang. De koele stijl syrah speelt het hoogste lied, met bosfruit, zwarte peper, en viooltjes.

Druivensoort: Grenache / Garnacha, Syrah

Herkomst: Rieux, Languedoc, Frankrijk

Duurzaamheid: Biologisch, Gecertificeerd



Wijngaard

Op een zand-leisteen-kalksteenplateau staat 8,5 hectare syrah en nog een lappendekentje overigen alles biologisch gecertificeerd. De Tramontana blaast de planten droog en zorgt voor koelte in dit warme gebied. Door de ligging op zo'n 150 meter hoogte van de wijngaarden is de temperatuur amplitude vrij groot waardoor het fantastische aromatische potentieel van de syrah een breed scala aan nuances krijgt. Er wordt met de hand geoogst.

Vinificatie

Nadat de druiven geheel ontschild zijn worden ze eerst ingeweekt om aroma's en structuur aan de schillen te onttrekken, waarna een vergisting van 2 weken volgt. Na de malo wordt de wijn 9 maanden op cementen cuves en deels op gebruikte houten vaten gelagerd.

Achtergrond

De naam Homs verwijst naar de naam (in de langue d'Oc) voor de iepen, die hier vroeger aan beiden zijden van de weg naar het domein stonden. Al in de Romeinse tijd werd hier wijn gemaakt, maar in Jean Marc's familie gingen zijn vader en opa hem voor als propriéitaires op dit domein. Sinds 2000 doet hij alles hier samen met zijn vrouw Anne.

Herkomst

Rieux, Languedoc, France

