

VIN DE FRANCE 2022

« PETITES MAINS »

Domaine Régazel



Situation : Issue d'une lignée de viticulteurs travaillant la terre avec leurs mains, Adrian Moreno a grandi entouré de vignes. Dès l'âge de 23 ans il se lance dans une aventure : créer son propre domaine viticole. Il le nomme Régazel, ce qui signifie « Petit Sillon » en langue d'oc.

Les terres sont pentues, couvertes de vignes, de rocs, de cyprès, de chênes et de garrigues. C'est un vignoble de 9 hectares accrochés au caillou, à la croisée des villages de Comignes et de Douzens, dans les Corbières, sur le piedmont Nord de la Montagne Alaric.

Il cultive ses vignes en agriculture biologique pour respecter les équilibres de cet environnement méditerranéen privilégié. Rempli par ce vent de grande liberté, Il prend soin de la vie qui l'entoure, de sa fragile diversité.

C'est dans sa cave, abritée au cœur des pierres de l'ancienne Commanderie des Templiers, à Douzens (XIIème siècle), qu'il imagine ses vins : Des vins vivants des Corbières.

Encépagement : Cinsault, Syrah et Carignan

Terroir : Argilo-calcaire

Température de Service : 15°C

Potentiel de Garde : A découvrir sur la jeunesse des arômes

Observations : Elevée en cuve pendant une durée assez courte de 6 mois, c'est tout ce dont cette cuvée a besoin pour atteindre son but : Régaler les papilles et transmettre un maximum de plaisir. Surprenant de fraîcheur et de gourmandise, cette cuvée « Petites Mains » nous charme par son aromatique de fruit noir, sa légèreté et sa facilité.

Quelques accords gourmands : Vin de copain par excellence, il accompagnera Tapas, Charcuteries ibériques et Volailles fermières rôties à la perfection.

