

MINERVOIS 2020

« LA TRANSFORMATION »

Château Armoria



Situation : Cette cuvée est issue de la transformation des pratiques culturales et de vinification du domaine, et symbolise le changement de vie que Julien Salles opéra en 2012, lorsqu'il quitta son ancienne vie pour devenir vigneron à Laure-Minervois. A la tête d'un petit domaine de 8 Ha de vieilles vignes (carignan, syrah, grenache, mourvèdre, ugni blanc), il conduit son terroir dans une approche agro écologique et priorise la vie du sol. Un jeune talent à suivre de près...

Encépagement : Carignan 50 %, Syrah 30% et Grenache 20%

Terroir : Argilo-calcaire constitué de marnes et de calcaire marneux.

Température de Service : 15°C.

Potentiel de Garde : 2022 à 2025

Observations : Dans cette cuvée, chaque cépage joue parfaitement son rôle : la Syrah apporte une belle structure et des notes épicés, le Grenache offre générosité et gourmandise et le Carignan vient booster le tout avec du pep's et de la vitalité.

Accords mets/vin : Patté de tête, escargots au grill, tripes à la Catalane...



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com