



# FICHE TECHNIQUE

## AOP MINERVOIS – Domaine Mas Paumarhel

### "Rouge"

(rouge)

**L**e vignoble est situé au cœur du Minervois, dans un village typique de l'Hérault, entre mer et montagne.

Après plusieurs années de travail des vignes, les premières cuvées ont pu voir le jour en 2007. La ligne de conduite du vigneron Jean-Luc Dressayre est entièrement guidée par un souci de qualité.

Les sols en général peu profonds présentent une réserve en eau limitée, et sont donc adaptés à une viticulture qualitative.

L'identité « Mas Paumarhel » n'a pas été trouvée de façon anodine: il s'agit d'un clin d'œil du vigneron à ses trois filles **Pauline**, **Marion** et **Hélène**.

**Assemblage:** 40% Grenache, 40% Carignan, 10% Syrah, 10% Mourvèdre

**Degré:** 12,5% Vol.

#### **Vinification:**

Vendange manuelle en caissettes à maturité optimale.

Vinification séparée des différents cépages après égrappage, élevage en cuve après assemblage.

#### **Notes de dégustation:**

La robe est brillante, d'un grenat profond avec quelques reflets violets.

Au nez et à la mise en bouche se sont les arômes de fruits des bois (mûre, cassis, framboise) qui dominent.

L'attaque est dynamique, par son ampleur, le vin enrobe ensuite l'ensemble du palais tout en douceur et laisse en finale des notes toujours fruitées auxquelles viennent s'associer des parfums d'épices et de réglisse.

#### **Accords:**

Accord mets et vins très polyvalents. Peut-être servi avec des tapas, salades, fromages de chèvre frais ou viandes rouges grillées.



**AOP Minervois**  
**Domaine Mas Paumarhel**