

LES VIALAS - AOP Minervois

Jérôme produit deux vins d'Appellation Minervoise à Camplong.

LES VIALAS est la cuvée classique. Ce vin correspond pleinement au style recherché: pas de

surmaturité, équilibre, fraîcheur et fruit.

C'est la vraie expression d'un micro climat froid en Languedoc.

La Syrah est vendangée à la fin du mois de septembre et les derniers Carignan

vers le 20

octobre.

Les fortes amplitudes thermiques entre jour et nuit permettent une lente maturation phénolique, idéale pour obtenir des tanins et un aromatique élégants.



Terroir : Schistes ou argilo-calcaire selon les parcelles
Altitude entre 220 et 350 mètres
Climat méditerranéen modéré par l'altitude et la proximité de la Montagne Noire

Cépages : 60% Syrah
40% Carignan

Rendements : environ 40 hl/ha

Vinification : Dates de vendange définies en fonction de la maturité optimale des raisins
Vendanges manuelles. Raisins triés à la vigne
Eraflage total
Longue macération traditionnelle. Durée de macération gérée par dégustation et dépendant des caractéristiques de chaque millésime
Contrôle de la température de fermentation limitée à 27-28°C

Elevage : 18 mois en cuves et barriques