

# HORS CHAMPS 2018 ROUGE

JEAN-BAPTISTE SENAT



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

C'est une cuvée qui a du corps, un vin d'automne.

- Grenache 80%
- Carignan 20%

## Accords mets et vins

Il accompagnera vos plats simples et grillades entre amis.

## Détails

**Millesime** : 2018

**Degrès** : 13,5 %

**Viticulture** : Biodynamie

**Primeur** : non

**Contenance** : 0,75 L

**Cépages** : Grenache

**Région** : Languedoc Roussillon

**Packaging** : carton de 6

**Domaine** : Jean-Baptiste Senat

**Couleur** : Rouge

**Effervescent** : non

**Appellation** : AOP Minervois

**Bio** : oui

## Caractéristiques

**Terroir** : Argilo-calcaire

**Cépage** : 80% Grenache, et 20% Carignan

**Viticulture** : Biodynamique

**Vinification** : Vendanges entières, 10 jours de cuvaison

**Elevage** : En cuve

## Dégustation

**Robe** : ROuge rubis

**Nez** : Fruits rouges, principalement la mûre, légèrement épicé

**Bouche** : Gourmand, rond, fruits noirs et rouges

**Température de service** : 16° à 17°

## HISTOIRE DU DOMAINE

Ce n'est pas par hasard que nous sommes arrivés à Trausse Minervois. Il faut parfois savoir s'écouter... et c'est que Jean Baptiste a fait en 1995 après de longues études parisiennes, et une voie qui ne le rendait pas heureux. Il a donc fait le choix de venir à Trausse Minervois, terres familiales du côté de sa maman, où avec un ami vigneron rencontré pendant ses séjours audois, il a fait des essais sur des terroirs qui lui semblaient intéressants... et en 1996 il fait son premier millésime... restructure toute la cave, embauche un homme qui lui apprendra le métier... et c'est là que l'aventure commence. Des rencontres avec des vignerons mythiques et généreux, et la lecture de Jules Chauvet, lui permettent de comprendre ce qu'il a envie de faire comme vin... et à la vigne rapidement le choix de l'Agriculture Biologique certifiée Ecocert. Jean Baptiste dans les vignes et à la cave, et moi assurant la partie commerciale et administrative, voilà comment deux parisiens, citadins, ont changé de vie, pour vivre ce qu'est notre vie aujourd'hui : une vie simple tournée vers notre métier, notre famille, les rencontres et l'amour du vin. Chaque jour nous nous disons que nous avons de la chance de faire ce métier qui nous permet de vivre une vie riche de partage, de rencontres... qui nous permet au fil des saisons d'accompagner nos trois enfants dans leur vie. Une vie où le temps est rythmé par les saisons avec des moments forts comme les vendanges bien sûr, ou la taille, moment permettant la réflexion et où le prochain millésime se prépare... et des moments plus axés sur la commercialisation. Nous avons la chance d'être dans une région où la nature est préservée et même si c'est un climat rude, qui a un peu déteint sur les gens, c'est une région authentique.

