

# LA NINE 2017 ROUGE

JEAN-BAPTISTE SENAT



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Cuvée faites de plusieurs cépages, cela n'en est pas moins un vin élégant, puissant et frais.

- Carignan 50%
- Grenache 20%
- Cinsault 10%
- Syrah 10%
- Mourvèdre 10%

## Accords mets et vins

Il se dégustera très bien accompagné de poivrons et autres légumes farcis, de bœuf épicé, ou encore de lapin aux olives. Certifié Gueuleton.

## Détails

**Millesime** : 2017

**Degrès** : 13,5 %

**Viticulture** : Biodynamie

**Primeur** : non

**Contenance** : 0,75 L

**Cépages** : Carignan

**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** : 50% Carignan, 20% Grenache, 10% Cinsault, 10% Syrah et 10% Mourvèdre

**Viticulture** : Biodynamique

**Vinification** : Raisins égrappés, vendanges entières, cuvaison de 12 jours

**Elevage** : En cuve et en barrique

## Dégustation

**Nez** : Arômes de fruits rouges et d'épices

**Bouche** : Sur la garrigue et les épices

**Garde** : 6 à 8 ans

## 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.



Plaisirs du vin  
Marmande