

Domaine:	MONTS & MERVEILLES (Domaine	
Nom du vin:	Haïku	MONTS & MERVEILLES
Millésime:	2019	
Appellation:	Minervois	haïku 2019
Région géographique:	Languedoc-Roussillon	- Du, la pierre, l'oiseau Une même origine, un lien Cuvée entre les yeux -
Type de vin:	Rouge	
Contenant:	Bouteille	
Cépage:	20% Caladoc 80% Carignan	Le vert de la terre...
Teneur en alcool:	13.5%	VIN DE FRANCE - LE BONS OUVRIER AU DOMAINE A VITICULTEUR DE MERVEILLES PRODUIT DE FRANCE - GARANTIT l'origine de la vigne
Teneur en soufre:	1.5g/hl de SO2 à la mise en bouteille	
Âge des vignes:	Entre 40 et 80 ans	
Sols:	Schiste (sur la commune de Cassagnole) et Argilo-Calcaire sur Complong	
Météo annuelle:	Année pluvieuse jusqu'en début juin puis été chaud et sec	
A la vigne:	Taille guillot	
Vinification:	Raisins vendangés à la main le matin au frais. Les grappes ont été toutes triées, éraflées et encuvées. Macération env 4 à 5 jours en privilégiant l'élégance à l'extraction.	
Dégustation au nez:	Nez frais, élégant, présence de petits fruits sans aucune exubérance. Tout en finesse	
Dégustation en bouche:	Fin, soyeux, élégant, suave avec une belle acidité afin de porter cette belle goutte	
Synthèse de dégust:	Beau vin en bouche, magnifique trame, soyeux, élégant doté d'une belle acidité pour le supporter. Note de petits fruits	
Accords:	S'associera a merveille avec une côte de veau, de la volaille voir du poisson tel que du cabillaud, de la morue ou une lotte. Ne pas le servir sur une viande grillée.	
Remarques:	Suis allé faire un tour dans les vignes le 5, 6 et 7 mai 2019. Les sols sont vivants, des herbes poussent spécifiquement afin de nourrir les sols. Ils peuvent, pendant quelques années ne pas être retourné afin de favoriser la biodiversité	