



## **Le Bois des Merveilles 2008** Jean Baptiste Sénat

**Appellation :** Minervois AOC

**Cépages :** Carignan 75%, Grenache 15%, Mourvèdre 15%.

**Age des vignes :** 60 ans pour les Carignans, 100 ans pour les Grenaches, 50 ans pour les Mourvèdres.

**Terroir :** Lentilles siliceuses de garrigue.

**Conduite du vignoble :** Gobelet.

**Rendement :** 30 hl/ ha

**Vinification :** Raisins égrappés.

**Cuaison :** 20 jours.

**Elevage :** 18 mois dans des demi muids de 600 litres de plusieurs mois.

**Mise en bouteille :** Au Domaine par nos soins, sans filtration, jour fruit.

**Garde :** peut être bu maintenant, mais sera à son optimum en 2015-2020

**T° de service :** 16-17°

**Carafage** d'une heure conseillé.

**Accords gastronomiques :** civet de lièvre (ou lièvre à la Royale), pièce de boeuf aux sarments, gardiane de taureau...