



DOMAINE DE L'OSTAL

LA LIVINIÈRE

DOMAINE DE L'OSTAL - ESTIBALS

AOC MINERVOIS 2020

15%

Dans l'ancienne langue d'Oc, « l'Ostal » désigne à la fois le groupe familial et la maison qui l'abrite.

Propriété de la famille Cazes depuis 2002, le Domaine de L'Ostal se situe à La Livinière, au pied de la Montagne Noire.

Au milieu d'une nature préservée, entre chênes verts et cyprès, la propriété de 150 ha (dont 60 ha de vignes et 25 ha d'oliviers) possède tous les atouts nécessaires à la création d'un grand vin du Languedoc.

Domaine de L'Ostal - Estibals est le fruit de l'ensemble des parcelles de la propriété en appellation Minervois et tire son nom d'une belle parcelle du domaine : « Les Estibals ».

Le terroir

Vignoble planté à flanc de coteaux sur un secteur homogène par son exposition Sud. Sol constitué d'une mosaïque de surfaces marneuses limitées en profondeur par des grès calcaires.

Le millésime

L'hiver a été doux avec des températures au-dessus (2 à 4°C) des normales de saison entre décembre et mars et avec un fort cumul de précipitations, permettant une bonne recharge des sols dès la sortie des vendanges 2019.

La vigne est sortie de son sommeil plus tôt que prévu, et son cycle végétatif a commencé avec une dizaine de jours d'avance.

Le printemps a été tempéré avec des pluies régulières importantes ce qui a provoqué l'apparition du mildiou dans la région, parfaitement contenu dans nos vignes par le travail des équipes.

Le mois de juin a été plutôt frais et sec suivi en juillet et août d'un climat plus chaud et sec, mais sans période caniculaire - de bonnes conditions pour une maturation homogène des raisins.

L'alternance des journées chaudes et des nuits fraîches a été idéale pour l'accumulation des tanins et anthocyanes et le développement d'un équilibre parfait entre sucre et acidité : un grand potentiel aromatique pour le millésime 2020 !

La récolte des raisins s'est déroulée dans de très belles conditions sanitaires, sur une période très courte permettant un travail plus long et plus précis de cuvaison.

Notes de dégustation

Estibals 2020 a une belle couleur rouge vif, profond qui rappelle la cerise noire. Au nez, on retrouve le caractère méditerranéen des différents cépages : les notes fruitées (cassis, figue fraîche, cerise confite) se mêlent aux notes plus épicées (poivre, réglisse) et à la pointe garrigue (thym, romarin, pointe de lavande).

En bouche, les tanins sont très souples et soyeux, le boisé est bien fondu et amène une touche d'épices douces (vanille, caramel) qui respecte l'expression aromatique du vin. La dégustation se termine par une impression de fraîcheur grâce à un bel équilibre acide.

Un millésime complexe et élégant qui a beaucoup de charme.

Vinification

Fermentation d'une semaine et macération de 20 à 23 jours. Remontages réguliers et extraction adaptée au potentiel de chaque cuve.

Assemblage

60 % syrah, 20 % grenache, 20 % carignan

Élevage

30% des syrah élevées 12 mois en barriques de chêne français.



Gaspacho, charcuteries italiennes (Coppa)
Joues de porc aux olives et citron confit
Plateau de fromages (chèvre, brebis, vache...)
Forêt noire



FINE WINE AMBASSADOR

J.M. CAZES SÉLECTION

