



DOMAINE DE L'OSTAL

LA LIVINIÈRE

DOMAINE DE L'OSTAL - ESTIBALS

AOC MINERVOIS 2021

13,5 %



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 Cazès 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'année 2021, dans le Sud de la France, est une année caractérisée par un très bel ensoleillement.

Après un hiver doux, le début du printemps est marqué par de forts épisodes de gel qui, heureusement, épargne le secteur de La Livinière et n'endommage pas nos vignes.

L'été sec et ensoleillé permet d'avoir un bon état sanitaire de la vigne (pas de pression des maladies, excepté une très légère poussée d'oidium en fin de saison).

Les pluies et la fraîcheur du mois de Septembre viennent rythmer le choix des récoltes, qui se déroulent à parfaite maturité.

2021 est une excellente année pour le domaine, particulièrement pour les blancs et les rosés qui sont très aromatiques et équilibrés.

Notes de dégustation

Estibals 2021 s'exprime avec une fraîcheur éblouissante. Sa robe, révèle un rouge éclatant aux reflets violines. Au nez, le vin se distingue par des arômes intenses mêlant fruits frais (groseille, cassis, fraise des bois) et des nuances méditerranéennes de thym et de romarin, presque mentholées. En bouche, la fraîcheur prédomine. Cette cuvée offre une structure dense et des tanins soyeux qui apportent équilibre et harmonie.

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.



Tajine de poulet,
Saumon à la sauce aigre-douce,
Cari de poisson à la Réunionnaise



FINE WINE AMBASSADOR

J.M. CAZES SÉLECTION

