



## DOMAINE DE L'OSTAL

### DOMAINE DE L'OSTAL - GRAND VIN

AOC MINERVOIS LA LIVINIÈRE 2021

14 %



Au cœur du village de La Livinière, au pied de la Montagne Noire, Jean-Michel Cazes découvre un terroir d'exception et crée le Domaine de L'Ostal.

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. Une sélection rigoureuse permet de ne retenir que 30 % de la production du domaine pour élaborer le Grand Vin du Domaine de L'Ostal, le potentiel se situant à terme voisin des 50 %. Dans l'ancienne langue d'Oc, « l'ostal » désigne à la fois le groupe familial et la maison qui l'abrite.

#### 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.

#### Les conditions du 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

Avec une belle robe pourpre carmin accompagnés de reflets violets, le millésime 2021 se caractérise par un nez épicé et des arômes de cerise confite. La note boisée est bien intégrée et amène complexité et profondeur à l'ensemble.

En bouche, c'est la douceur et la rondeur des tanins qui impressionne. L'évolution de ce vin se fait sur la fraîcheur et la tension. Ce Grand Vin 2021 offre des notes de fruits rouges, avec une structure élégante, laissant la bouche fraîche et savoureuse.

#### Vinification

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

#### Assemblage

70 % Syrah, 15 % Carignan, 10 % Grenache, 5 % Mourvèdre

#### Élevage

12 mois en barriques de deux vins.



Ravioles aux cèpes et foie gras,  
Carré d'agneau rôti,  
Assortiment de fromages



FINE WINE AMBASSADOR

J.M. CAZES SÉLECTION

