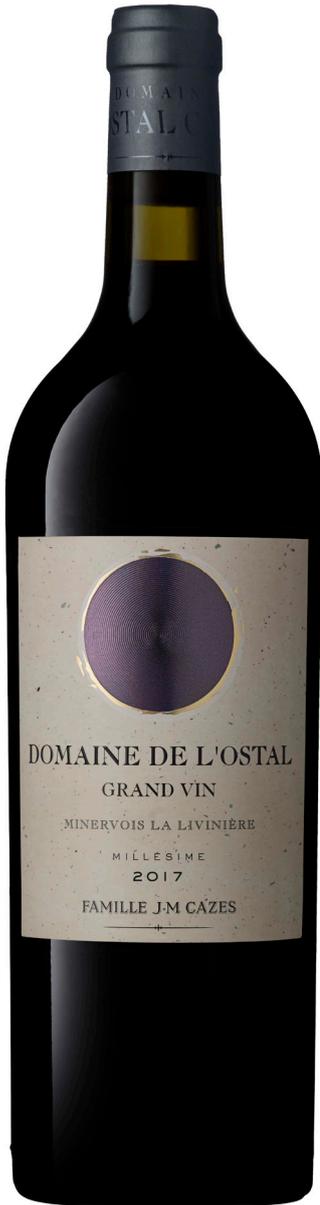




## DOMAINE DE L'OSTAL

### DOMAINE DE L'OSTAL - GRAND VIN

AOC MINERVOIS LA LIVINIÈRE 2017  
15%



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

Le millésime 2017 est caractérisé par une météo contrastée. L'Hiver est marqué par d'abondantes pluies qui permettent un remplissage des sols optimal. Le début du printemps est accompagné d'épisodes de gel dans la région du Languedoc mais se termine par une exceptionnelle douceur et peu de précipitations.

Un été chaud et sec s'installe définitivement à partir du mois de Juin. Les vignes connaissent un fort développement mais sans stress hydrique grâce aux pluies abondantes du début d'année.

#### Notes de dégustation

Une robe pourpre, aux reflets violacés, Grand Vin est dense et généreux en couleur.

Le nez est défini par une grande fraîcheur mentholée puis par des arômes de fruits noir bien mûrs (cassis et cerise noire) qui se mêlent aux épices (poivre, cacao). Un nez charmeur, d'une grande complexité aromatique.

En bouche, il se révèle rond et généreux, toujours caractérisé par les fruits noirs mûrs et des notes d'épices. Les tannins généreux et permettent une fin de bouche longue et soyeuse.

Le Grand Vin 2017 est à l'image des conditions climatiques du millésime : complexe, concentré et généreux, ce vin laisse percevoir un très beau potentiel de vieillissement dans les années à venir.

#### 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

100% barrique de 2 vins

#### Palmarès

Médaille d'Argent - 92 pts - International Wine Challenge 2020



Pièce de boeuf du boucher (tournedos Rossini, entrecôte...), Fondant au chocolat.



FINE WINE AMBASSADOR  
J.M. CAZES SÉLECTION