

# Open Now 2016

**Hegarty Chamans**  
**AOP Minervois**  
**Certifié Ecocert et Demeter**

## ☞ L'histoire du domaine

Le Domaine de Chamans est situé sur le versant sud de la Montagne Noire avec environ 15 hectares de vignes entourés de bois et de garrigues. Cette exceptionnelle situation facilite nos pratiques culturales en agriculture biologique et biodynamique totalement respectueuses de l'écosystème et du terroir de Chamans. Certification EcoCert et DEMETER (depuis 2010).

Le sol se compose essentiellement de calcaire et d'argile, avec une parcelle de schiste. Les animaux sont un élément fondamental pour la biodiversité du Domaine de Chamans. En effet, nous élevons avec soins des chevaux, moutons, cochons, poules et pratiquons l'apiculture.

Un petit troupeau de moutons élimine les mauvaises herbes qui poussent entre les pieds de vigne et fournit un engrais naturel, complété par d'autres fumures organiques. Et, effectivement, nous avons un mouton noir.

Notre symbole, le mouton noir, est là pour nous rappeler que le Languedoc nous offre l'opportunité de faire des vins différents et de grande qualité.

## ☞ Notes de dégustation

**Nez** explosif de cassis, de fraise, de groseille et de cranberry.

**Bouche** : aérienne et gourmande telle un jus de fruits !

Elevé sur lies fines en cuve béton pendant 11 mois. Mise en bouteille après une légère filtration.

### Cépages

- 60% Syrah, 40% Mourvèdre

### Ce vin convient avec

### **Apéro - Plat**

- Tapas, grillades, viandes blanches, pizzas

### Ce vin se déguste

- Servir à **16 - 18 C°**, peut se boire rafraîchi **30 min au frigo**
- Ouvrir 15 min avant
- Temps de garde : 2020

La Cave de Facécile - 12 av des Marots - 31 770 Colomiers ☎

05.67.33.67.66

Mardi : 16h - 20 h - Mercredi au samedi : 10h30 - 12h30 et 16h - 20h

Dimanche : 10h30 - 12h30

