

Aimadis - Domaine des Jougla

Vin Bio

AOC SAINT CHINIAN

☛ L'histoire du domaine

Depuis 4 siècles des générations d'hommes et de femmes vigneronnes se succèdent sur la propriété familiale.

En 1974, à l'âge de 20 ans Alain, amoureux de cette terre, accompagné de son père André croit en l'avenir des vins des Saint Chinian et décide d'agrandir la cave.

Les premières bouteilles voient le jour sur le millésime 1978, tout d'abord en appellation VDQS (Vins De Qualité Supérieure) puis ensuite en 1982 sur AOC (appellation d'origine contrôlée) Saint Chinian qui vient tout juste de naître.

Laurence et Alexandre, les enfants, arrivent tour à tour sur le domaine pour respectivement apporter leurs idées et leurs compétences conscients de la chance qui leur est offerte de pouvoir travailler au plus près de la nature tout en écoutant les conseils avisés des aînés.

Aujourd'hui encore ce compromis générationnel est important et rythme la vie du domaine.

C'est dans l'esprit de poursuivre cette lignée que nous ne cessons d'apprendre notre métier. D'être à la fois à l'écoute des cépages et des terroirs, tout comme de travailler nos vins de façon naturelle. Nous amenons nos envies de créer des vins qui nous ressemblent et nos techniques de vinification, dans le but d'apporter à notre tour notre signature.

Nous avons à cœur de protéger une culture de tradition artisanale et contemporaine. Nos vins contribuent à célébrer le soleil, la convivialité et tous ces moments qui comptent.

Le Domaine Des Jougla est situé dans le Nord Ouest du département de l'Hérault sur le petit village de Prades Sur Vernazobre au coeur de l'appellation Saint Chinian.

Au Nord, la vigne s'agrippe à des schistes feuilletés de l'Ordovicien, qu'elle dispute aux bois et aux sangliers, produisant des vins fruités, amples et généreux.

Au Sud, le reste de vignoble occupe les graves, argiles et calcaires dolomitiques de l'Eocène en une mosaïque de petits terroirs à très forte personnalité, qui offrent des raisins concentrés et typés.

Cette extraordinaire diversité géologique et climatique apporte aux vins du domaine des caractéristiques atypiques d'une grande originalité. C'est la richesse de notre terroir qui nous permet à nous vigneronnes la création de vins longs et puissants.

Nous produisons nos vins en agriculture Biologique depuis 2009 sur une surface en production de 26 hectares.

Nos vignes sont un privilège, elles sont le fruit d'un amour de la terre et de ce qu'elle peut nous donner et ce depuis 1595.



🍷 Notes de dégustation

Elevé 12 mois en fûts de chêne.

L'élevage en fûts de chêne d'un an vient finir de sceller l'union, de ces cépages et de ces terroirs offrant à ce vin une complexité aromatique très particulière où les notes de poivre gris, de graphite, de pivoine, balsamique viennent côtoyer celle de la mangue et du cassis.

Cépages

- 50% Syrah,
- 50% Mourvèdre.

Ce vin convient avec

Apéro - Plat

- Plateaux de charcuteries et magrets fumés lors de vos apéritifs dînatoires,
- magret de canard aux figues,
- tournedos rossini.

Ce vin se déguste

- Servir à 16° - 18°C, ouvrir 1h avant
- Temps de garde : 5 ans

@lacave.facecile.com

