

Domaine
**Saint
Martin**
HENRI CASES



 domainesaintmartin11



MALBEC

CITE DE CARCASSONNE

Indication Géographique Protégée

LA MÉTAIRIE

2022



Présentation

Au XVIIIème siècle, les textes mentionnent Saint-Martin comme étant une ancienne métairie du château de Leuc.

La seigneurie de Leuc était elle-même détenue par les Vicomtes de Carcassonne. De l'élevage et diverses cultures étaient menés au domaine, dont déjà celle de la vigne et des oliviers. La cave témoigne de cette activité viticole très ancienne, puisqu'on y trouve encore aujourd'hui trois cuves en pierre dont les murs dépassent les 1 mètre d'épaisseur. C'est en 1919 que le domaine est acheté par notre famille.



Vinification élevage

Nos raisins sont ramassés à l'aube pour en préserver tout le potentiel qualitatif. Avant la fermentation alcoolique dans notre cave du XVIIème siècle les baies sont égrappées et triées de façon à éliminer toutes les parties végétales de la grappe. Afin d'extraire au mieux les arômes et les tanins, plusieurs remontages sont effectués. Enfin, la macération dure environ 3 semaines. Un pressurage délicat au pressoir pneumatique avec séparation des jus de coule et des jus de presse est effectué. Après la fermentation malolactique et un élevage de 5 mois le vieillissement en bouteille commence.



Notes de dégustation

On peut déguster « La Métairie » légèrement frais. Sa couleur rubis et pourpre intense, son nez de mûre et de violette se révéleront en bouche évoluant ensuite vers des arômes de fruits noirs, de prune et des tanins fins et soyeux.

A déguster idéalement entre 17-18°C, idéal pour mettre en valeurs des steaks et viandes grillées, il accompagne avec bonheur un Osso Bucco ou des viandes en sauce légèrement relevée, un tajine de veau épicé ou encore pour terminer sur un dessert au chocolat...

*Micro-cuvée 3000 Bouteilles