Appellation : AOP Languedoc

Dénomination : Les Cinq Ceps.

Le domaine : Domaine du Poujol.

Le Domaine du Poujol est une entreprise familiale qui a cœur de faire un vin d'exception. Le domaine s'étend sur 67 hectares au total mais ne compte que 11 hectares de Vigne. Le reste est constitué de champs et de forêts / garrigue. Avec ses 11 hectares de vigne, le domaine souhaite garder une taille humaine pour produire du vin de qualité, fait dans le respect et l'amour de la vigne. Ils cultivent 10 cépages (syrah, grenache noir, cinsault, mourvèdre, Carignan blanc entre autres), qui leurs permettent d'élever et de conditionner trois variétés de vins rouges, deux de vins blancs et une de rosé. Les vignes sont cultivées en biodynamie depuis plus de 20 ans et les vins sont vinifiés selon les mêmes principes.

Le terroir : Argilo-calcaire.

Les Cépages : 35% Carignan, 30% Syrah, 15% Cinsault, 10% Grenache, 10% Mourvèdre.

Elevage : Cuve traditionnelle, 6 mois en bouteille avant commercialisation.

Formats disponibles : Bouteille 75 cl.

Notre appréciation :
Robe claire, pourpre avec des reflets violacés. Belle fraicheur de Garrigue au nez, avec des arômes de fruits rouges acidulés et de violette. Légère ampleur en bouche sur des notes de cerise griotte, des tannins affirmés mais agréables avec de la rondeur qui rend ce vin facile à boire, gouleyant.

Certification : Culture raisonnée non certifiée.