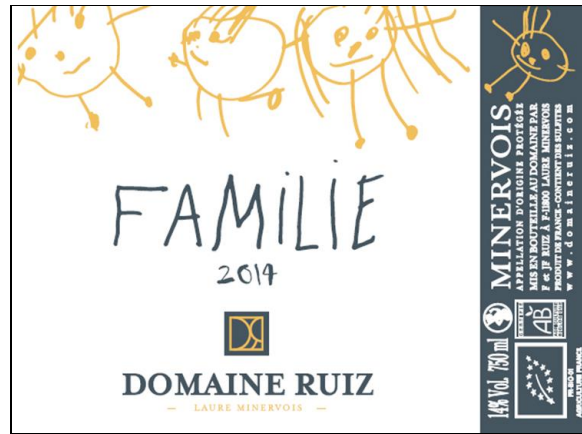




# DOMAINE RUIZ

— LAURE MINERVOIS —



## ***Terroir***

Argilo-calcaire et grès.

## ***Assemblage***

Syrah (50%), Grenache (30%), Carignan (10%) et Terret Noir (10%).

## ***Mode de vinification et élevage***

Vieilles vignes de 40 ans d'âge, vendangées manuellement.

Egrappage.

Macération de 4 semaines avec pigeage quotidien.

Jus de coule et presse assemblés.

Elevage en cuve durant 6 mois.

## ***Dégustation***

Reflets violacés soutenus venant de sa jeunesse.

Nez soutenu de fruits noirs et d'épices.

Bel équilibre en bouche, avec une attaque franche et des tanins structurés.

## ***Accord mets et vins***

Tapas, daube, canard à l'orange.

## ***Garde***

Sept à huit ans.

Frédérique et Jean-François RUIZ  
6 bis, rue du Château d'Eau  
11800 LAURE MINERVOIS – FRANCE  
Email : [domaineruiz@gmail.com](mailto:domaineruiz@gmail.com)  
T. 06 88 08 98 84 / 06 79 68 68 21  
[www.domaineruiz.com](http://www.domaineruiz.com)