

DOMAINE TERRE DE FEU

KATHRIN & GONZALO AMIGO

EARL Amigo

6, place du Jeu de Ballon

34150 Montpeyroux

domaineterredefeu@gmail.com

www.domaineterredefeu.com

FIN FOND

AOC Terrasses du Larzac

Robe : rubis limpide

Nez : élégant ; notes de camphre et de cèdre qui laissent la place à du graphite et de la pierre à fusil ; soutenues par la réglisse et des arômes subtiles de fruits des bois et de coquelicot

Bouche : très harmonieux et complexe ; attaque fraîche ; milieu de bouche soyeux avec des tanins discrets ; le bouquet retrouvé et complété par la fève de tonka et les amandes fraîches pour une finale tout en longueur

Cépage : Carignan, Mourvèdre, Cinsault

Âge des vignes : 40 à 60 ans

Sol : sable calcaire (Cinsault) et argilo-calcaire (les autres cépages)

Vinification : traditionnelle ; vendange manuelle éraflée ; encuvage par gravité ; au moins 16 mois d'élevage en barriques (demi-muids Stockinger et pièces bourguignonnes) et œuf en béton brut

Prix caveau : 25 € TTC

Créé en 2018, le Domaine Terre de Feu s'étend sur sept hectares de vieilles vignes en Agriculture Biologique* disséminés sur les AOC Languedoc Montpeyroux et Terrasses du Larzac.

Vendangés à la main, nos vins bénéficient d'un terroir exceptionnel, de la diversité d'un vignoble à parcelles parsemées et du regard frais d'un vigneron venu d'un autre continent qui marie le meilleur des techniques ancestrales toujours en force à de méthodes innovatrices ou redécouvertes à juste titre.

Le nom du domaine et ceux de ses cuvées jouent sur le double sens de Terre de Feu : C'est le sol brûlant de la Méditerranée mais aussi un clin d'œil aux origines de son vigneron argentin, Gonzalo Amigo, qui travaille la vigne principalement seul, à l'aide de son épouse allemande Kathrin pour la communication et la vente.

*Millésimes avant 2021 produits en conversion vers l'agriculture biologique.

