

# Domaine J-B. Sénat Minervois "Le Bois des Merveilles" rouge 2017

**Prix du produit :**

**79,50 €**



**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC  
Vigneron(ne): Jean Baptiste SENAT  
Millésime: 2017  
Appellation: Minervois  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €  
Format: 75cl  
Mode de culture: bio ou biodynamie  
Cuvée: Le Bois des Merveilles  
RVF: 94/100  
Cépage dominant: grenache  
Alcool (%/vol.): 14

## Description brève du produit :

**94/100 RVF.** Cité parmi les 8 flacons à acheter en priorité dans le Languedoc ("deux flacons de grande garde") dans le Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021. Le trésor du domaine... et peut-être le meilleur rouge de l'appellation Minervois ? Une cuvée unique issue d'une parcelle unique, tant par sa géologie et sa géographie que par l'âge des vignes (grenache et carignan). Un vin d'une grande profondeur. Sorti des caves du domaine en janvier 2020, directement dans nos chais climatisés.

## Description du produit :

**PRÉSENTATION DU J-B. Sénat  
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

## Domaine J-B. Sénat Minervois "Le Bois des Merveilles" rouge 2017

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021** (nov. 2020) : 94/100. Cité parmi les 8 flacons à acheter en priorité dans le Languedoc ("deux flacons de grande garde"). *"Structuré et équilibré entre onctuosité et intensité épiceée, des notes de cuir et de bois de santal, ce minervois a tous les éléments pour traverser le temps sereinement. Un vin profond et suave"*

**La Revue du Vin de France** (Les grandes bouteilles du Languedoc, n°645, oct 2020) : 94/100. *La cuvée de patience de JB et Charlotte Sénat. Un bon point de repère en Minervois, qui a tout pour traverser le temps : structure en équilibre, texture onctueuse et intensité épiceée avec des notes de cuir et de bois de santal. Un vin profond et suave !*

### Fiche technique rédigée par le domaine :

Le Bois des Merveilles tire son nom du Bois qui borde nos vignes dans cette magnifique garrigue de Trausse... Les enfants l'appellent ainsi espérant y trouver un jour un trésor. Nous notre trésor, c'est ce sol si particulier qui donne une grande profondeur à cette cuvée, une grande finesse, tout en gardant de la puissance. Une alliance étonnante, pour les amateurs de vin fin.

**Appellation** : Minervois AOC

**Cépage** : Grenache 50%, Carignan 50%

**Âge des vignes** : Grenache 60 ans, Carignan centenaires

**Terroir** : Lentilles siliceuses de garrigue et argilo calcaire

**Conduite du vignoble** : Gobelet

**Rendement** : 30 hl/ha

**Vinification** : Vendanges entières

**Cuaison** : 15 jours

**Elevage** : Barriques de plusieurs vins

**Mise en bouteille** : Par nos soins au domaine, jour fruit