

VIN DE FRANCE

« LE VIN A BOIRE »

Domaine Lapeyre



Situation : Etabli sur l'appellation Minervois, le domaine Luc Lapeyre produit sur 40 hectares des vins authentiques, reflétant les terroirs méridionaux dont il dispose. Aidé par son fils Jean-Yves, ils poursuivent une aventure de vigneron, prenant la suite de l'histoire familiale versées dans tous les métiers du vin. Se

partageant les tâches, du vignoble à la dégustation en passant par la vinification et l'élevage, voyant l'un puis l'autre, vous aurez l'étrange impression de rencontrer deux personnes qui n'en font qu'une. Bien entendu des personnalités distinctes et bien affirmées ; et pourtant un fil conducteur, une culture de la culture, de boire, de manger, de penser, et plus encore !

Encépagement : Grenache, Syrah, Carignan, Merlot et Cabernet-Sauvignon.

Terroir : Sables au pied de la montagne Noire et Argilo-calcaire sur les côteaux de Peyriac.

Température de Service : 15°C.

Potentiel de Garde : A consommer sur la jeunesse des arômes

Observations : La robe se présente sous un aspect rouge brillant. Le nez d'une belle fraîcheur dévoile une gamme aromatique fruitée, soutenue par un registre légèrement garrigue. Un caractère frais et juteux en bouche ; on y retrouve des notes de fruits rouges sur une trame bien équilibrée. « Le vin copain Printemps / été ».

Quelques accords : Travers de porc grillé aux sarments, Poulet à la Catalane...

