

Mourvèdre (60%) Grenache Noir (40%)



Temps de garde : 10 ans

Capsule : Complexe

Bouchon : Naturel

Bouteilles : Bordelaise

Volume : 75 cl

Vinification : Eraflage, Pigeage journalier, cuvaison 20 jours, élevage en barriques de 24 mois

Terroir : Argilo Calcaire

Caractéristiques :

Accompagnement : viande rouge ,civets

Domaine Luc Lapeyre
17 Rue Marcelin Albert
11160 - Trausse-Minervois France
06 71 59 72 92 06 71 59 72 92
luc.lapeyre@wanadoo.fr
www.domaineluclopeyre.fr