



L'AMOURIER

AOP Minervois 2018 75 cl

Cépages

Syrah (50%) Grenache Noir (25%) Mourvèdre (25%)

L'Amourier est la synthèse des terroirs de la propriété et de son encépagement ; et trouve sa personnalité tant dans les argiles et les sables que les graves. Il est issu des vignes les plus anciennes, à l'enracinement le plus profond.

La fermentation, selon les millésimes, s'étend de deux à trois semaines. La règle est de ne pas avoir de règle ! ; garder le vin modulable en fonction des millésimes. Ce n'est pas simple car tout arrive à maturité en même temps, la syrah est souvent cueillie en premier, mais pas toujours.....

Le carignan est tellement vieux qu'il s'est imposé et apporte beaucoup à l'équilibre dans un assemblage. Il donne ici la fraîcheur et nervosité au tandem syrah/grenache. A présent que le climat est plus chaud et plus sec, le Carignan mûrit de mieux en mieux, et, chez nous, sans lourdeur

Il reflète notre volonté de produire des vins qui ont fait l'image du Minervois, pas les plus puissants du monde, qui ont de la force certes, mais surtout de l'élégance, de la fraîcheur. Nous ne recherchons pas la bête à concours ou la bête tout court car on risquerait de détourner le vin de son objectif, à savoir être le compagnon idéal de notre gastronomie selon notre tradition languedocienne !

Terroir

Argilo Calcaire

TEMPS DU GARDE 5

Bouteille Bordelaise

L'AMOURIER
LUC LAPEYRE

17 Rue Marcelin Albert
11160 Trausse-Minervois France
Tel: 06 71 59 72 92
Email: luc.lapeyre@wanadoo.fr
Web: www.domainelucalapeyre.fr