

Luc & Jean-Yves Lapeyre  
Domaine **L'AMOURIER**

## L'AMOURIER



### AOP Minervois Rouge 2020

**Cépages** : Syrah (80%) Carignan (10%) Mourvèdre (10%)  
Sélection des meilleurs terroirs de la propriété, les plus vieilles Syrah (30 ans), le Mourvèdre (35 ans) et le Carignan des grands-parents (60 ans).

**Volume** : 75 cl

**Bouteille** : Bordelaise

**Temps de garde** : 10-15 ans

**Bouchon** : Naturel

**Accompagnement** : Amourier est un vin de gastronomie, un vin complet, frais et tendu, avec richesse et structure ; il vous réglera accompagné de viandes blanches, viande de sanglier, cassoulet, magret de canard ...

**Terroir** : L'Amourier trouve sa personnalité tant dans les argiles et les sables que dans les graves. Issu des vignes les plus anciennes, leur profond enracinement assure sa constance d'un millésime à l'autre.

**Vinification** : La fermentation, selon les millésimes, s'étend de deux à trois semaines. La règle est de ne pas avoir de règle !... Le vin est le reflet des millésimes. Ce qui n'est pas simple car tout arrive à maturité en même temps, la syrah est souvent cueillie la première, mais pas toujours...

La Syrah est éraflée et vinifiée séparément tandis que le Carignan et le Mourvèdre sont vinifiés en macération carbonique en grappes entières. L'élevage en barriques et demi-muids d'âges différents, cinq, six ans, voire davantage, doit affiner sans boiser.

### Domaine Luc Lapeyre

17 Rue Marcelin Albert 11160 Trausse-Minervois France

Tel: 06 71 59 72 92

Email: [luc.lapeyre@wanadoo.fr](mailto:luc.lapeyre@wanadoo.fr)

Web: [www.domaineluclapeyre.fr](http://www.domaineluclapeyre.fr)