



San Brès

AOC Minervois 2018 75 cl

Cépages
Grenache Noir (80%) Syrah (20%)

Lieu-dit de Trausse composé de graviers filtrants et perméables sur lesquels les vins ont une structure légère à la différence des sols argileux. Cest un plateau de silex et de grès peu profonds, à l'ouest du village en direction de Caunes Minervois

Les raisins sont égrappés puis la fermentation alcoolique ne dépasse pas la température de 25°. L'extraction est effectuée par remontage et pigeage en début de fermentation.

La macération est courte. Le vin est élevé quelques mois en cuve.

L'étiquette représente les trois types de sols, silex, grès, calcaires produisant un vin souple. Son nez et sa bouche de fruits frais s'accorde de toutes les cuisines, barbecues, brochettes, jolies viandes et charcuteries.

San Brès tire son nom de la chapelle St Brice, martyr du temps des romains qui jamais n'a renié sa foi !

TEMPS DU GARDE 4

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