

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

San Brès



AOC Minervois Rouge 2021

Cépages : Grenache Noir (70%) Syrah (20%) Carignan (10%)
San Brès, en appellation Minervois, reflète le fruit et la rondeur du millésime. Cette année c'est le grenache qui domine avec ses côtés groseille et framboise et sa rondeur, valeur prédominante pour un vin de Minervois "plaisir" !

Volume : 75 cl

Bouteille : Bourguignonne

Temps de garde : 4 ans

Bouchon : Naturel

Accompagnement : L'étiquette représente les trois types de sols, silex, grès et calcaires de San Brès. Il en découle un vin souple dont le nez et la bouche de fruits frais s'accrochent facilement. Savourez-le avec une côte d'agneau, des viandes grillées, confites ou épicées, il s'accorde aux plats méditerranéens par excellence !

Terroir : San Brès est un lieu-dit composé de graviers filtrants et perméables sur lesquels les vins trouvent une structure légère. C'est un plateau de silex et de grès peu profonds, à l'ouest du village. San Brès tire son nom de la chapelle st Brice, martyr du temps des romains, qui jamais n'a renié sa foi !

Vinification : 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, environ 12 jours. Carignan est vinifié à part en macération carbonique.

Puis le vin est élevé en cuve béton jusqu'au printemps pour être mis en bouteille avant l'été.

Distinctions : Médaille de BRONZE Millésime BIO 2022

Domaine Luc Lapeyre

17 Rue Marcelin Albert 11160 Trausse-Minervois France

Tel: 06 71 59 72 92

Email: luc.lapeyre@wanadoo.fr

Web: www.domaineluclapeyre.fr