

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

Le Vin à Boire de Luc Lapeyre, Rouge



Vin de France Rouge 2021

Cépages : Syrah (62%) Carignan (13%) Cinsault (13%) Grenache Noir (12%)

Les vignes âgées de 25 à 41 ans (Cinsault) sont plantées sur un îlot qui appartenait aux grands-parents. Entre les parcelles cultivées et le village, un espace où les anciens plantaient leurs jardins potagers, la terre était dure et exigeante mais pouvait s'assouplir sous la main des plus vaillants !

Volume : 75 cl

Bouteille : Bourguignonne

Temps de garde : 2 ans

Bouchon : Aggloméré

Accompagnement : Ses arômes d'épices et de poivre, sa texture fines et fluide, sa vivacité s'accorderont aux anchois de Collioure, aux moules à la plancha, aux tapenades, au poulet mariné aux épices, aux apéritifs gourmands... Il est désaltérant, surprenant, ses arômes inattendus en Languedoc.

Terroir : Les sols filtrants, de graviers pour la syrah et le Carignan, de sable pour le grenache apportent légèreté, fruit et souplesse. Le vénérable Cinsault vient ajouter ses nuances, goûteux par son âge et fluide par nature !

Vinification : 50% Syrah en vinification traditionnelle et 50% de macération carbonique de Syrah, Grenache, Carignan et Cinsault fermentés en grappes entières.

Les jus sont extraits par pressurage direct. Les cépages sont fermentés séparément à 14-15 degrés puis assemblés.

L'élevage se poursuit en cuve inox jusqu'à la mise en bouteille au printemps.

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