

Luc & Jean-Yves Lapeyre
Domaine L'AMOURIER

Le Vin à Boire de Luc Lapeyre, Blanc



Vin de Pays Coteaux de Peyriac Blanc 2021

Cépages : Chenin (33%) Chardonnay (33%)
Colombard (33%)

Nous aimons planter quelques blancs sur les coteaux prolongeant le contrefort de la Montagne Noire, à l'Est des Combes douces de l'Argent Double, petite rivière venant tempérer la dureté des chaleurs estivales. Les sols argileux adoucis par une veine limoneuse offrent la résistance et la souplesse nécessaires au déploiement confortable de la plante. Colombard est emprunté au sud-ouest pour sa ferveur aromatique ; Chenin, frais et tendu, reflète l'esprit des côtes pyrénéennes et Chardonnay apporte sa structure et des arômes qui rendront familières les premières notes du vin avant d'en découvrir toute l'originalité.

Volume : 75 cl

Bouteille : Bourguignonne

Bouchon : Aggloméré

Accompagnement : Il s'accordera avec les fruits de mer, les coquillages, une daurade à la plancha, une bouillabaisse, une belle tranche de jambon ibérique...

Vinification : L'assemblage est réalisé au pressoir, le Chardonnay bien mûr, rond et gras, tandis que le Colombard et le Chenin, récoltés légèrement en dessous de leur maturité totale, apportent la fraîcheur et l'équilibre. Les jus sont extraits par pressurage direct. Ils sont ensuite fermentés à 14-15 degrés puis assemblés. L'élevage se poursuit en cuve inox jusqu'à la mise en bouteille au printemps.

Responsable des ventes

Florence HALLETT
Tel: +33 (0)7 86 28 74 56
Email: florence.hallett@hotmail.fr

Domaine Luc Lapeyre

11160 Trausse-Minervois France
Email: luc.lapeyre@wanadoo.fr
Web: www.domainelucalapeyre.fr