

Luc & Jean-Yves Lapeyre
Domaine L'AMOURIER

SAN BRES (blanc)



PAYS D'OC Blanc 2022

Cépages : Vermentino (100%)

Volume : 75 cl

Accompagnement : En dégustation, le nez de pêche mûre et d'agrumes, s'intensifie en bouche avec l'aération et montre une généreuse amplitude. D'une jolie longueur, il se termine par une amertume légère et gourmande. Un blanc de table, à déguster sur une lotte et crème safranée.

Terroir : Planté sur des sols composés d'argilo-calcaires par endroit et de graviers en bordure de parcelle au nord du village, le vermentino résiste aux périodes sèches et puise sa fraîcheur dans les parties filtrantes.

Vinification : Les raisins sont pressurés à l'arrivée en cave, s'ensuit une macération pelliculaire, liquides et solides refroidis à 10°C. Les jus de coule et de presse sont assemblés, puis débourbés à 7°C pendant 48 heures. La Fermentation alcoolique se déroule à 15°C. Après fermentation, un léger batonnage est effectué pendant 15 jours pour remettre les lies en suspension, de façon à développer la complexité aromatique tout en préservant la tension. Le vin est ensuite élevé cinq mois en cuve avant d'être mis en bouteille.

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