

Luc & Jean-Yves Lapeyre
Domaine L'AMOURIER

L'AMOURIER



AOP Minervois Rouge 2020

Cépages : Syrah (80%) Carignan (10%) Mourvèdre (10%)
Sélection des meilleurs terroirs de la propriété, les plus vieilles Syrah (30 ans), le Mourvèdre (35 ans) et le Carignan des grands-parents (60 ans).

Volume : 75 cl

Bouteille : Bordelaise

Temps de garde : 10-15 ans

Bouchon : Naturel

Accompagnement : Amourier est un vin de gastronomie, un vin complet, frais et tendu, avec richesse et structure ; il vous régalerait accompagné de viandes blanches, viande de sanglier, cassoulet, magret de canard ...

Terroir : L'Amourier trouve sa personnalité tant dans les argiles et les sables que dans les graves. Issu des vignes les plus anciennes, leur profond enracinement assure sa constance d'un millésime à l'autre.

Vinification : La fermentation, selon les millésimes, s'étend de deux à trois semaines. La règle est de ne pas avoir de règle !... Le vin est le reflet des millésimes. Ce qui n'est pas simple car tout arrive à maturité en même temps, la syrah est souvent cueillie la première, mais pas toujours...

La Syrah est éraflée et vinifiée séparément tandis que le Carignan et le Mourvèdre sont vinifiés en macération carbonique en grappes entières. L'élevage en barriques et demi-muids d'âges différents, cinq, six ans, voire davantage, doit affiner sans boiser.

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