



**Appellation :** AOC Minervois

**Dénomination :** Sans Brès (San Brès tire son nom de la chapelle St Brice, martyr du temps des romains qui jamais n'a renié sa foi !)

**Le domaine :** Luc Lapeyre.

Au pied de la Montagne Noire, ils produisent des vins rouges et rosés en AOC Minervois, en IGP Coteaux de Peyriac et Pays d'Oc. Sur des sols variés de sables, de grès et de calcaires, ils cultivent les principaux cépages du Languedoc : grenache, syrah, mourvèdre, carignan et cinsault pour les Minervois et merlot, cabernet-franc, sauvignon et marselan pour les IGP. La totalité du domaine étant passé en viticulture biologique, les Lapeyre n'utilisent aucun produit de synthèse, aucun traitement ou désherbant chimique. La préservation de la vie dans le sol se fait avant tout par des labours et des amendements naturels. Un travail exemplaire qui a ainsi permis aux vins d'acquérir de la vivacité ; une fraîcheur plutôt bienvenue et si difficile à obtenir dans un terroir où l'ensoleillement est constant. Adossées au massif de la Montagne Noire, leurs vignes reposent sur un amphithéâtre tourné vers la Méditerranée. La variété des sols est immense et, rareté sur un seul domaine, les cailloux côtoient les sables, les grès et les calcaires. 35 hectares de vignes. Localisé dans le village de Trausse-Minervois, le domaine Luc Lapeyre fût créé par Luc et Jean-Yves Lapeyre.

**Le terroir :** un plateau de silex et de grès peu profonds et calcaire.

**Les Cépages :** Grenache Noir et Syrah.

**Elevage :** Cuve inox.

**Formats disponibles :** Bouteille 75 CL.

**Notre appréciation :**

Son nez et sa bouche de fruits frais et aux tanins souples et veloutés s'accommode de toutes les cuisines, barbecues, brochettes, jolies viandes et charcuteries.

**Certification :** Culture biologique.