



**Appellation** : AOP Minervois.

**Dénomination** : Al Bosc.

**Le domaine : Luc Lapeyre**

Au pied de la Montagne Noire, ils produisent des vins rouges et rosés en AOC Minervois, en IGP Coteaux de Peyrac et Pays d'Oc. 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.

**Le terroir** : Sable et calcaire.

**Les Cépages** : Cinsault et Grenache.

**Elevage** : 6 mois en barrique.

**Formats disponibles** : Bouteille 75 cl.

**Notre appréciation :**

Cette cuvée est issue d'une parcelle fétiche du Domaine puisqu'il s'agit d'un îlot viticole, « Al Bosc », d'un hectare et demi implanté dans la garrigue surplombant le village de Trausse. Véritable clairière au milieu des pins et des chênes verts, les plantes de Cinsault et de Grenache sont enracinées dans un sol original de sable et de calcaire. Le vin produit ici, tendu et fruité à la fois, se caractérise par sa finesse et sa fraîcheur : de la dentelle !

**Certification** : Culture biologique.