



Appellation : Vin de France

Dénomination : Vin à Boire

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 : Carignan noir, Cabernet Franc et Grenache Noir.

Elevage : Cuve.

Formats disponibles : Bouteille 75 cl.

Notre appréciation :

Il est élaboré comme un blanc ou un rosé, on ponctionne des jus qui ont macéré seulement deux-trois jours pour ne retenir que le fruit et la souplesse du cépage ; les grenaches peuvent être très bons à 13° quand le raisin est bien noir. C'est un vin de soif, facile et joyeux !

Certification : Culture biologique