



Appellation : AOC Minervois

Dénomination : Sans Brès.

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. 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 35 hectares de vignes reposent sur un amphithéâtre tourné vers la Méditerranée.

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

Les Cépages : Grenache Noir, Syrah.

Elevage : Cuve béton

Formats disponibles : Bouteilles 75 CL.

Notre appréciation :

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

Certification : Agriculture Biologique.

