

**Appellation :** Vin de France**Dénomination :** Vin à Boire Blanc**Le Domaine :** Luc Lapeyre

Au pied de la Montagne Noire, Luc et Jean-Yves produisent des vins rouges et rosés en AOC Minervois, IGP Coteaux de Peyriac 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.

Les vignes âgées de 25 à 41 ans sont plantées sur un îlot qui appartenait aux grands-parents. Entre les parcelles cultivées et le village, un espace où les anciens plantaient leurs jardins potagers, la terre était dure et exigeante mais pouvait s'assouplir sous la main des plus vaillants

Le terroir : Sable et calcaire**Les Cépages :** Vermentino**Elevage :** Cuve inox**Formats disponibles :** Bouteille 75 cl**Notre appréciation :**

Un vin Blanc frais et particulièrement élégant. Le Terroir léger aide à maintenir une belle tension à laquelle le Sud ne nous avait pas habitué sur les Blancs. Le rapport qualité / prix / émotion est juste imbattable. Les Blancs de cette qualité certifiés BIO et élaborés par des Récoltants non-négociant à ce prix sont particulièrement rares.

PS : Chez Md Vins, nous ne sommes pas tout à fait objectifs pour cette quille car nous sommes tous fan de Vermentino...

Certification : BIO