

## Le Domaine

34ha en AOC Minervois  
au coeur du site classé de Minerve  
Vendanges manuelles

## La cave

Moderne, elle permet de vinifier sans sulfites,  
sous contrôle constant des températures,  
au cépage et à la parcelle

# Alice

### Cépages

1/3 mourvèdre  
1/3 grenache  
1/3 syrah

### Sols

marne  
calcaire lacustre  
argile rouge

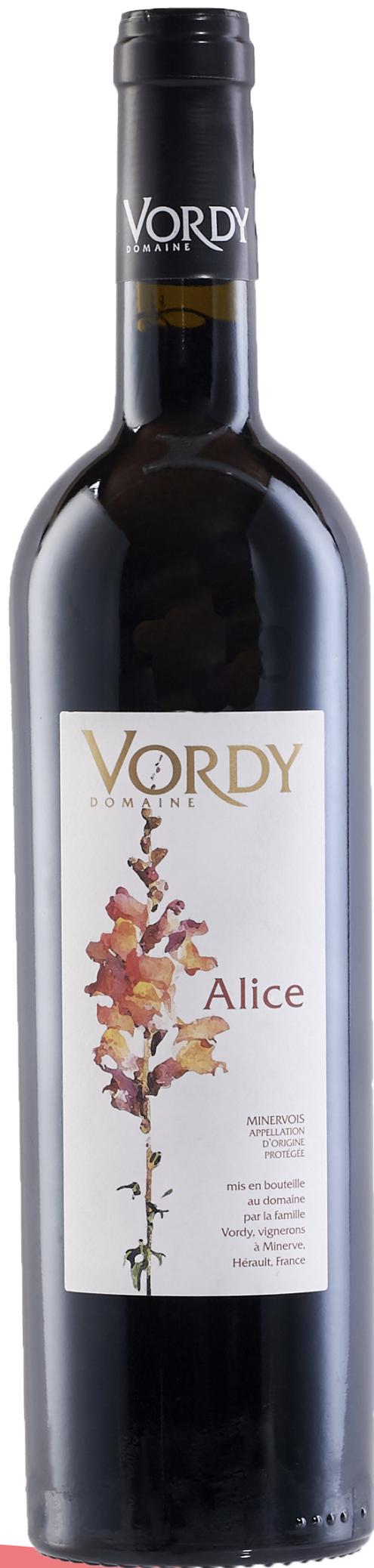
**Rendement** : 30hl/ha en moyenne

**Vinification** : égrappage puis fermentation  
de 8 semaines avec remontages réguliers.  
Elevage de 10 mois en fûts de chêne français.

**Dégustation** : tout en finesse, ce vin évoque  
la réglisse, le fruit mûr, la griotte; la bouche  
est généreuse, élégante et riche, avec une  
belle complexité.

**Accords Mets-Vin** : sur une pintade en salmis,  
une poitrine de veau farcie

**Garde** : 3 à 10 ans



Domaine Vordy

Mayranne 34210 Minerve

04 68 32 41 52 [domainevordy@orange.fr](mailto:domainevordy@orange.fr)