

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

Françoise

Cépages

1/4 syrah
1/4 grenache
1/4 carignan
1/4 Mourvèdre

Sols

argilo-calcaire

Rendement : 35hl/ha en moyenne

Vinification : grenache, syrah, mourvèdre en égrappés, puis fermentation de 8 semaines avec remontages réguliers. Carignan en macération carbonique.

Elevage pour moitié en fûts de chêne français et pour moitié en cuve pendant 12 mois.

Dégustation : un vin parfumé, aux senteurs de vanille et d'épices ; une bouche gourmande, généreuse, équilibrée.

Accord Mets-Vin : sur un plat épicé, une gardianne de taureau

Garde : 3 à 8 ans



* *Sud de France*



Domaine Vordy

Mayranne 34210 Minerve

04 68 32 41 52 domainevordy@orange.fr