

## 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

# Los Gals Blanc

### Cépages

80% roussanne

20% grenache blanc

### Sols

grésette

calcaire

**Rendement** : 35hl/ha en moyenne

**Vinification** : macération pelliculaire  
à froid de 24h, puis fermentation et  
élevage sur lies en fût de chêne français  
pendant 4 mois avec bâtonnages  
réguliers.

**Dégustation** : expressif et fruité, élégamment  
boisé avec une belle présence en bouche,  
harmonieuse et florale.

**Accords Mets-Vin** : pour accompagner  
un risotto, les huîtres, les coquilles  
St Jacques, le fromage de chèvre.

**Garde** : 1 à 5 ans



\* *Sud de France*



Domaine Vordy

Mayranne 34210 Minerve

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