

## 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

# Louise

### Cépages

60% Syrah  
20% grenache  
20% carignan

### Sols

molasse de Carcassonne  
argilo-calcaire

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

**Vinification** : grenache et carignan en égrappés  
puis fermentation de 8 semaines avec  
remontages réguliers. Syrah en macération  
carbonique. Elevage pendant 10 mois en cuve  
sous atmosphère neutre avant la mise en  
bouteille

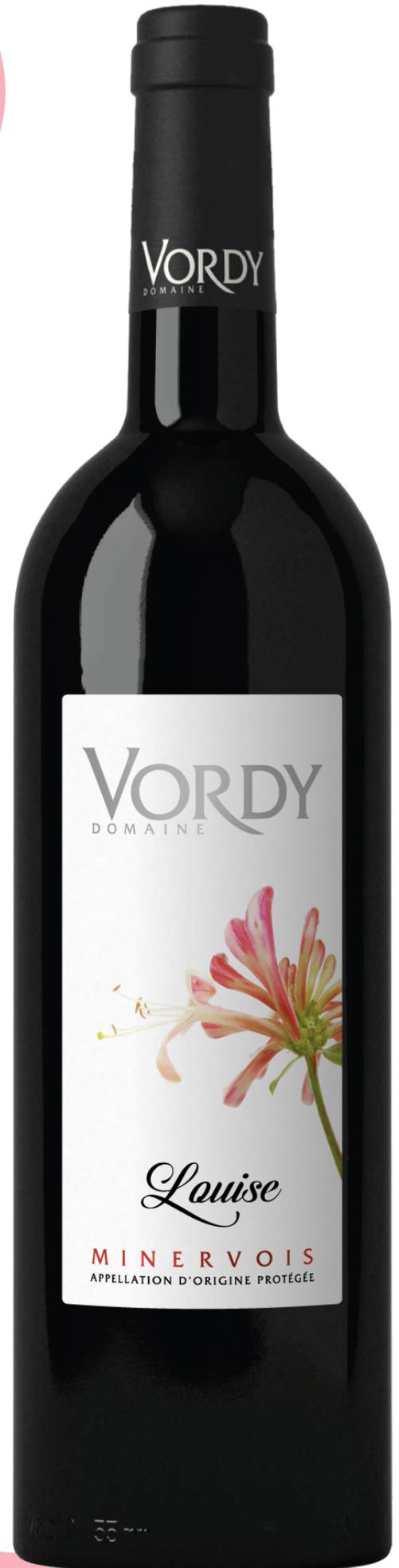
**Dégustation** : un exquis bouquet d'épices, de  
garrigue. Ce vin poivré est original, surprenant  
par son explosion en fin de bouche.

**Accords Mets-Vin** : sur un cassoulet,  
une tartiflette, mais aussi un poisson.

**Garde** : 2 à 8 ans



\* *Sud de France*



Domaine Vordy

Mayranne 34210 Minerve

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