

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

Pégounels

Cépages

80% grenache blanc
20% roussanne

Sols

argilo-calcaire
grésette

Rendement : 35hl/ha en moyenne

Vinification : macération à froid de 24h
puis fermentation à basse température.
Elevage en cuve, sur lies, pendant 3 mois,
avec bâtonnages réguliers

Dégustation : un nez élégant, finement
fruité et fleuri, aux notes d'aubépine et
de poire; une bouche généreuse avec
à la fois volume et nervosité.

Accords Mets-Vin : en apéritif,
sur une belle daurade grillée

Garde : 1 à 3 ans



Domaine Vordy

Mayranne 34210 Minerve

04 68 32 41 52 domainevordy@orange.fr