

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

Rosé

Cépages

1/3 cinsault

1/3 syrah

1/3 grenache

Sols

argilo-calcaire

Rendement : 35hl/ha en moyenne

Vinification : rosé de saignée,
élevé sur lies, en cuve pendant 3 mois
avec bâtonnages réguliers

Dégustation : une robe aux reflets saumon,
et un nez intense sur les petits fruits rouges
ou le bonbon anglais. Expressif, sa bouche
est fraîche et dynamique.

Accords Mets-Vin : en apéritif,
un buffet froid, une belle paëlla,
avec la cuisine asiatique

Garde : 1 à 2 ans



* *Sud de France*



Domaine Vordy

Mayranne 34210 Minerve

04 68 32 41 52 domainevordy@orange.fr