

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

René

Cépages

50% mourvèdre
50% grenache

Sols

molasse de Carcassonne
argilo-calcaire

Rendement : 30hl/ha en moyenne

Vinification : égrappage puis fermentation
de 8 semaines avec remontages réguliers.
Elevé 12 mois en fûts de chêne français.

Dégustation : d'un rouge rubis soutenu,
ce vin révèle des arômes de cacao, de griotte
et de pain d'épice.

Accords Mets-Vin : sur un magret de canard,
un civet de chevreuil, un brownie au chocolat

Garde : 3 à 10 ans



* *Sud de France*



Domaine Vordy

Mayranne 34210 Minerve

04 68 32 41 52 domainevordy@orange.fr