



## VIN DU MINERVOIS BIO



Pierre SIBILLE

Localisé à Laure-Minervois dans l'Aude

Domaine repris en 2015

Labels



**PRODUCTION:** Sur la base d'un petit domaine en agriculture biologique au pied de la Montagne Noire, Pierre, œnologue, travaille un peu plus de 15 ha de vignes : 5 ha en Appellation d'Origine Protégée Minervois (AOP) et 10 ha en Indication Géographique Protégée Pays d'Oc (IGP). 60 % des surfaces produisent du rouge et du rosé et 40 % du blanc. Le sol s'exprime au travers d'un terroir de grès, ce qui apporte de la fraîcheur et de la structure aux vins. Seuls les Viognier et Chardonnay Pays d'Oc sont sur des sols argilo calcaires.

Le vignoble s'exprime au travers de plusieurs cépages :

- Rouge et Rosé : Grenache pour la finesse, vieux Carignans pour l'authenticité, Syrah pour le fruit, Mourvèdre pour son aptitude à donner de grands rosés, Marselan pour l'originalité et la découverte.
- Blanc : Viognier et Roussanne pour le fruit, Chardonnay pour la fraîcheur.



*Pierre privilégie les vendanges manuelles sur les rouges, le travail par gravité, la réduction des sulfites. En rouge les macérations peuvent aller jusqu'à deux mois et en blanc l'élevage sur lies totales donne naturellement de l'amplitude et de la profondeur au vin.*

Les vins ne sont pas boisés, et privilégient l'expression du terroir et des cépages !