

DOMAINE DE LA BORIE BLANCHE

- Grand Vin -
AOP LA LIVINIÈRE



CONDUITE ENVIRONNEMENTALE

Certifiée **Agriculture Biologique en 2023**

Certification **Haute Valeur Environnementale HVE**.

Agriculture régénérative permettant la stimulation de la vie microbiennes des sols.



CEPAGES

45% Syrah, 40% Grenache, 10% Mourvèdre, 5% Carignan



TERROIR

Parcelles rares et complexes d'altitude : schistes bruns et noirs (pour 2/3 des grenache) et argilo-calcaires (pour 2/3 des syrah). Trois parcelles de vieilles vignes sont parmi **les plus hautes de l'Appellation (350 m)**.

Climat méditerranéen **tempéré par la fraîcheur des pentes abruptes** qui cernent le Causse et la Serre d'Oupia.



VINIFICATION

Vendange manuelle vinifiée par cépage en foudres de 50 hls. Cuvaison de 21 à 26 jours de grappes entières et de grains triés avec une extraction douce.

Elevage partiel 10 mois en demi-muids de chêne français



DEGUSTATION

Couleur rubis intense.

Nez **d'épices chaudes, notes de rose et violette**.

Bouche riche et onctueuse. Tanins fins, bois bien fondu, vin très élégant où on retrouve des **notes de garrigue** (romarin, cistes) de poivre blanc, de truffe.



ACCORDS

Agneau rôti au romarin



TEMPERATURE DE SERVICE

18°C



DOMAINE FAMILIAL



Millésime 2021

91/100



Millésime 2021

91/100



Millésime 2021



Millésime 2021



Millésime 2020

