

LA BORIE BLANCHE

AOP MINERVOIS



LABEL

Certification « Haute Valeur Environnementale Niveau 3 ».



CEPAGES

60% Syrah, 40% Grenache



TERROIR

Orienté plein Sud, adossé à la Montagne Noire, sous l'influence dominante de la Méditerranée. Terroirs caillouteux à dominante calcaire.



VINIFICATION

Vinification par cépage. Raisins foulés pour l'encuvage, vinification traditionnelle, maîtrise de la température 26*28°C, Macération longue (25-30 jours) avec intervention toute en douceur pour préserver le fruit.



DEGUSTATION

Robe rouge intense. Nez puissant et complexe, arômes de prune, cassis, mûre, cerise noire. La palette aromatique se poursuit par des notes plus complexes légèrement minérales. Bouche ample et onctueuse, tanins très fins, finale superbement épicée.



TEMPERATURE DE SERVICE

18°C



ACCORDS

Pigeon aux pruneaux



FAMILLE DE LORGERIL

