

# DOMAINE DE LA BORIE BLANCHE

- TERROIRS D'ALTITUDE -

**AOP LA LIVINIÈRE**



## CONDUITE ENVIRONNEMENTALE

Certifiée **Agriculture Biologique en 2024**

Certification **Haute Valeur Environnementale HVE**.

**Agriculture régénérative et d'écoute de la nature**

pour stimuler la vie microbienne des sols, plantation de haies.



## CEPAGES

55% **Grenache**, 45% **Syrah**



## TERROIR

**Parcelles d'altitude aux terroirs de schistes bruns et argilo-calcaires.** Climat méditerranéen **tempéré par la fraîcheur des pentes abruptes** qui cernent le Causse et la Serre d'Oupia.



## VINIFICATION

**Vendange en grappes entières** et vinifiée par cépage.

Cuaison de 21 à 23 jours avec une extraction douce.

**Elevage partiel** 10 mois en demi-muids de chêne français.



## DEGUSTATION

Robe grenat soutenu.

**Nez épicé et mentholé.** Arômes de **fruits noirs frais** (mûre, prune).

Bouche ample et profonde avec matière et volume.

Une finale sur des **notes de pruneaux et cacao**.



## ACCORDS

Agneau rôti au romarin



## TEMPERATURE DE SERVICE

18°C



DOMAINE FAMILIAL