

LA BALADE MINERVOIS

AOP - MINERVOIS

14 % vol.



60 % Mourvèdre
20 % Syrah
10 % Grenache
10 % Cinsault



Schistes / Grès / Galet roulés

« Le Minervois, un vaste amphithéâtre naturel. En prenant la route des vignes depuis le nord est de Carcassonne, on dévale vers la « terre promise », entre les villages de Bizes Minervois et Oupia, pour découvrir une nature étonnante et préservée, servant d'écrin au vignoble. Terroir méditerranéen par excellence, baigné de soleil, il profite des brises de mare nostrum. Il reprend les cépages rois du Languedoc, avec une petite prédilection pour la syrah. »



Vinification Traditionnelle



Généreux. En voilà un qui ne cache pas sa personnalité, et cela d'entrée de jeu ! Robe sombre d'un pourpre soutenu qui annonce un nez explosif de cassis et de mûre confite, puis de subtiles nuances de saveurs des garrigues. La bouche est riche avec une très belle matière tapissante, équilibrée, et une finale chaleureuse.



Vite, une côte de boeuf au feu de bois et de bons copains, la soirée sera fête !



Certifiés Qualenvi depuis 2006, nous sommes désormais labélisés exploitation à Haute Valeur Environnementale (HVE). Ce label s'appuie sur des indicateurs et une exigence de résultats de « pratiques vertes » qui portent sur l'intégralité de l'exploitation. Au delà de l'engagement environnemental, nous sommes rentrés dans « la cour des grands » de l'approche Qualité en obtenant la certification Iso 22000. Cette norme internationale montre l'aptitude de l'entreprise à maîtriser la sécurité alimentaire.