



www.vignobledeloupblanc.com
contact@vignobledeloupblanc.com



LA MERE GRAND - AOP MINERVOIS 2014

Cépage: Carignan 40 % - Grenache 60%

Terroir: Calcaire

Rendement: 25 HL/ha

Age des vignes: 60 ans

Elevage: 12 mois en cuve tronconique bois puis 6 mois
en cuve béton.

Ce vin méditerranéen à dominante de Grenache est issu de deux parcelles de veilles vignes exposées sud sur un même terroir de calcaire.

Sa texture tendre offre une trame svelte, une matière droite, précise et fraîche, des tanins mûrs et fins.

Il accompagnera des pâtes aux olives noires, un cochon de lait noir de Bigorre avec petits légumes et girolles.

Beau potentiel de vieillissement.

Le loup blanc
La mère grand

MINERVOIS

ROCHARD & GAIGNON
VIGNERONS