

# VOYAGE EN BIOSPHÈRE 2018 ROUGE

DOMAINE DU PEYRA



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

L'évolution du climat et les enjeux écologiques majeurs qui sont les nôtres dès aujourd'hui m'ont fait prendre conscience de l'absolue nécessité d'envisager mes cuvées avec un œil nouveau. De la qualification HVE3 (haute valeur environnementale) de nombre de mes vins à la certification BIO il n'y avait qu'un pas. Il est franchi et mon « voyage en Biosphère » m'ouvre la porte du monde des vins responsables. Ce premier pas se traduit par un assemblage de Syrah, de Grenache et de Merlot, tous produits sous le soleil du Languedoc. Conformément à mes goûts, le nez regorge de fruits rouges, d'arômes primaires de raisins frais. La bouche ample et généreuse laisse la place à la finesse pour une finale très élégante, la dénomination Vin de France me laissant toute latitude pour créer un vin juste dédié au plaisir de partager.

## Accords mets et vins

Ce vin de partage se dégustera idéalement lors d'un apéritif dînatoire.

## Détails

**Domaine** : Domaine du Peyra  
**Couleur** : Rouge  
**Millesime** : 2018  
**Degrès** : 13 %  
**Viticulture** : Biologique  
**Bio** : Oui  
**Contenance** : 0,75 L  
**Cépages** : Syrah, Merlot, Grenache  
**Région** : Vin de France  
**Packaging** : carton de 6  
**Appellation** : Vin de France

## Caractéristiques

**Cépage** : Syrah, Grenache et Merlot  
**Vendange** : Mécanique  
**Viticulture** : Biologique  
**Vinification** : En cuve béton  
**Elevage** : En cuve béton

## Dégustation

**Robe** : Grenat soutenu

**Nez** : Plein de fruits rouges, avec des arômes primaires de raisins frais

**Bouche** : Ample, généreux, élégant en fin de bouche

**Finale** : Gourmande et persistante

**Garde** : 3 à 5 ans

**Température de service** : 16°

## HISTOIRE DU DOMAINE

Au plus loin de mes souvenirs d'enfance, la montagne du Pic Saint-Loup a toujours été présente. Toute ma jeunesse a été dominée par ce gentil géant et les pentes escarpées de ses coteaux ont toujours été le terrain de jeu de ces années d'insouciance. Arrivé à l'âge adulte et après un parcours constructif dans le monde du vin, mon monde, j'ai tout naturellement été attiré par les bons souvenirs passés au pied du Pic et l'envie de promouvoir ce terroir extraordinaire, origine de certaines des plus belles cuvées du Languedoc, s'est logiquement imposée à moi. J'allais faire un Pic rouge, mon Pic ! Cette naissance a été suivie par mes Cent pour Cent, incarnation de cette envie de partager qui m'habite. Chardonnay, Grenache, Pinot Noir et Syrah sont ainsi venus tenir compagnie à mon Pic. 12 ans après avoir pris cette décision, force est de constater que le résultat est au rendez-vous et le succès rencontré par ces vins au cours de ces dernières années ne se dément pas. Aujourd'hui, je vous propose de les découvrir, et avec eux les échos de leur douce bienveillance qui accompagnera à la perfection tous vos moments de convivialité. Bonne dégustation ! François Fourel, épicurien du vin !



Plaisirs du vin  
Montauban