

Le loup blanc

www.vignobleduloupblanc.com
contact@vignobleduloupblanc.com



REGAL ROUGE - AOP MINERVOIS 2018

Cépage: Syrah 10% - Grenache 50% - Carignan 40%
Terroir: Argiles, Calcaire, Grès, Galets roulés
Rendement: 35 Hl/ha
Age des vignes: de 25 à 50 ans
Elevage: 12 mois en cuve béton

Le Régal est le vin d'assemblage du domaine. Il réunit les Carignan, les Grenache et les Syrah de 10 parcelles différentes. Cette cuvée exprime avec complexité le terroir du Loup Blanc.

Ce vin profond, tout en fraîcheur de fruits se présente dans un équilibre suave et digeste. Dense et nerveuse, sa chair juteuse livre des notes de réglisse. Son élevage se fait en cuve béton.

A boire sur une tajine de poulet au épices, amandes et pruneaux.

Le loup blanc
"Le régal"

MINERVOIS
ROCHARD & GAIGNON
VIGNERONS

