

# Domaine de Courbissac

## Les Traverses

### Minervois

**SL** (caisse de 12 x 750 ml)

**Pays** : France

**Région** : Languedoc-Roussillon

**Millésime** : 2022



34 % Grenache, 33% Mourvèdre, 33% Syrah



Alcool : 13 %

Sucre résiduel : 1,6 g/l



9/12 jours de macération douce sans extraction mécanique, méthode de vinification traditionnelle qui respecte le fruit, le vivant dans le vin et l'énergie de la fermentation des levures indigènes. Cuves bétons de 60hl. 6 mois d'élevage avant la mise en bouteille.



Joli rusticité au nez, très minérale, pierre à fusil. La bouche est très complète et offre tout un panel de petits fruits noirs et d'épices douces. La finale est généreuse mais très digeste



Courbissac s'étend en pays minervois, véritable amphithéâtre, avec au nord le massif central et au sud, les pyrénées. Nous dominons la grande plaine du minervois depuis les coteaux des causses de Minerve et de Siran. C'est ici que les rivières de la montagne noire déposent des terrasses alluviales de roches acides, les sols du Petit Causse en revanche eux, se composent de calcaires et de marne : une grande complexité géologique.

