



DOMAINE PEYTAVY

Cuvée « LE BARRY »

AOP Languedoc Grès de Montpellier



Depuis six générations la famille Peytavy conduit avec passion ses vignes sur les coteaux d'Aumelas. Chaque génération apporte sa touche de modernisation et signe l'influence de son temps tout en se nourrissant des conseils des anciens. Forts de cette histoire, nous nous efforçons de révéler le meilleur de notre terroir au travers de nos vins.

Conversion biologique, diminution des rendements, fumure organique, travail des sols, absence d'insecticides sont tout autant de facteurs essentiels pour sublimer nos vieilles parcelles telles que celles du Barry pour créer ces cuvées si singulières. C'est en 2015 que la dernière génération hérite des dernières parcelles familiales. De là va naître une idée, un hommage à l'histoire de famille au travers du Domaine Peytavy.

Ces parcelles conduites sur le même modèle culturel (conversion biologique) sont alors vinifiées en parcelles afin de créer les cuvées du Barry.



Cépages : Grenache (33%), Syrah (33%), Carignan (25%), Cinsault (9%)



Vinification et Elevage : Égrappage intégral. Vinification séparée des cépages sans ajout de SO2. Pilotage de la macération avec remontage et délestage. Pigeage sur chaque cuve.

Syrah en fûts de chêne et 2 tiers en cuve pendant 12 mois, pas de filtration.



Dégustation : Robe pourpre à reflets violines.

Un vin structuré qui offre une palette aromatique complexe alliant épices (poivre noir de Cayenne), fruits noirs à baies (myrtilles, mûres) et notes de truffe noire.

La structure est dominée par des tanins fins qui font rejaillir en bouche toute l'intensité du terroir (garrigue, thym, romarin) pour une finale fraîche aux notes mentholées.



Alliance Gastronomique : Idéal sur un carré d'agneau au thym, une bonne viande grillée ou des plats épicés.