



# LANYE - BARRAC VITIFARM®

LA NATURE COULE DANS NOS VINS

**EXPRESSION TERROIR DE SCHISTES** *Vins authentiques issus du terroir de schistes de Saint-Chinian*

## La Coulee des Schistes

**Harmonie et minéralité | A boire dès maintenant | Vin de plaisir**

2022 | AOP Saint-Chinian | 13,5 % vol/acl.

Syrah 70 % Grenache 20 % Carignan 10 %

Vin non levuré, non collé



Véritable concentré de fruits rouges mûris au soleil avec une finale sur la fraîcheur et la minéralité,

LA COULEE DES SCHISTES est certainement la cuvée la plus typique de notre gamme du terroir de schistes de l'appellation Saint-Chinian et du Languedoc.

Elaboré uniquement à partir des premiers jus, ce vin à la fois léger, complexe et équilibré présente une belle longueur en bouche.

Les cépages étant vinifiés séparément, nous pouvons adapter l'assemblage de la cuvée en fonction de l'influence climatique de chaque millésime et ainsi préserver l'esprit de la cuvée.

**Vendanges manuelles en caissettes. Vinification en levures indigènes.**

**Une très faible dose de soufre est ajoutée avant la mise en bouteille.**

*Accords mets et vin*

Idéale à l'apéritif et tout au long du repas, LA COULEE DES SCHISTES accompagnera les grillades, viandes blanches, tians de légumes frais, fromages de vache et de brebis et même les desserts au chocolat.

*Température idéale de dégustation*

Servir entre 15 et 17°C.  
Aérer LA COULEE DES SCHISTES à l'aide d'une carafe d'aération ou d'un bec verseur aérateur afin de laisser les arômes s'exprimer pleinement.

*Garde*

A boire dans sa jeunesse dans les 3 ans.

*Notre conseil*

Afin de conserver LA COULEE DES SCHISTES dans les conditions optimales, entreposez le vin couché à l'abri de la lumière, de la chaleur et des variations de température.



Pour toute demande d'information :  
Contactez Bernhard BACKHAUS au +33 (0)7 87 14 35 45 ou  
par email [contact@lanye-barrac.fr](mailto:contact@lanye-barrac.fr)

Pour toute commande, rendez-vous au caveau  
ou sur notre e-boutique :  
[www.lanye-barrac.fr](http://www.lanye-barrac.fr)



Rejoignez-nous



Mélanie et Bernhard BACKHAUS, vignerons éleveurs à Saint-Nazaire-de-Ladarez, Languedoc, France  
[contact@lanye-barrac.fr](mailto:contact@lanye-barrac.fr) | +33 (0)7 87 14 35 45 | [www.lanye-barrac.fr](http://www.lanye-barrac.fr)