



LANYE - BARRAC
VITIFARM®

LA NATURE COULE DANS NOS VINS

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



Les Bélandes

Rondeur et équilibre | Blanc de Noirs | Vin de gastronomie

2023 | Vin de France | 11 % vol/alc.

Grenache noir 60 % Cinsault 15 % Terret gris 15 % Aramon 10 %

Vin collé, non levuré et sans ajout de charbon. Vin Vegan



Ce vin blanc a été élaboré à partir de **cépages rouges** et gris de nos coteaux de schistes. Les Bélandes présente de superbes notes florales et minérales, avec une belle fraîcheur, rondeur et gras en bouche.

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

Tout en finesse, élégance et suavité, Les Bélandes est à déguster en famille ou entre amis sur de jolis plats de fruits de mer ou poissons en sauce.

Température idéale de dégustation

Servir entre 13 et 14 °C.
Carafer avant la dégustation afin de laisser les arômes du vin s'exprimer pleinement.

Garde

Apte au vieillissement de 5 à 8 ans.

Notre conseil

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

NOTRE ENGAGEMENT POUR LE RESPECT DU VIVANT

Engagés pour la préservation de l'environnement, nous cultivons nos vignes de façon naturelle, en agriculture biologique et biodynamique, sans désherbants, sans engrais chimiques ni produits de synthèse. Notre pratique de l'agroécologie favorise une grande biodiversité au sein de la VitiFarm®, notre ferme viticole, où nos animaux pâturent, pré-taillent et fertilisent les parcelles.



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

Pour toute commande, rendez-vous au caveau
ou sur notre e-boutique :
www.lanye-barrac.fr



Rejoignez-nous



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