

# FICHE CONNAISSANCE CUVÉE

## DOMAINE DE COURBISSAC

Roc du Pière 2018

Rouge



### Appellation

AOP Minervois

### Vignerons

Brunnhilde CLAUD & Reinhard Brundig

En 2013, dans les contreforts du Minervois, Reinhard, propriétaire du Domaine de Courbissac depuis 2002, fait la connaissance de Brunnhilde, une femme de caractère, qui entreprend d'appivoiser les vignes sauvages du domaine en laissant agir son instinct d'amoureuse du vin.

Depuis, dans la cave se joue la chorégraphie silencieuse des grappes qui fermentent. Une vision respectueuse du vivant et de l'humain, une conception authentique, écologique et artisanale de faire du vin.

La cuvée Roc du Pière est issue de vieilles vignes de mourvèdre et de syrah sur un terroir appelé le piègne, ou le pière dans le patois local. Le pière est un terroir d'une grande force, d'une belle profondeur et d'une densité illimitées. Il révèle la puissance et l'équilibre des vins du Minervois.

Roc du Pière 2018 est un vin de garde par excellence qui se bonifie et qui mûrit au cours des années.



13,5°



### CÉPAGES

Mourvèdre  
Syrah



### ÉLEVAGE

En foudre, puis mûré  
quelques mois en cuve béton  
pendant 12 mois



### CONDITIONNEMENT

Bouteilles Bourguignonnes  
couchées sur 2 niveaux de 3

AGRICULTURE :

Biologique

Biodynamique

Raisonnée

Conventionnelle

