

Histoire de famille

1989 : Création du Domaine de Pierre Blanche par Michel Soulié et son épouse Véronique

2018 : Voici venir le temps pour Michel de prendre sa retraite... Transmission du Domaine à Guilhem et son épouse Morgane

2019 : Lancement de grands projets pour le domaine : conversion à l'agriculture biologique, rénovation de la cave viticole, création de gîtes...

Toujours guidé par des **valeurs communes** : l'amour du terroir, le respect de l'environnement, la mise en avant du savoir-faire, la production locale et à petite échelle, la convivialité...



CONTACTEZ-NOUS

Guilhem Soulié
07 87 19 96 17
guilhem-soulie@hotmail.fr
www.domainedepierreblanche.com



SUIVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

 Morgane - Domaine de Pierre Blanche

 @morganedpb



Vins du Minervois

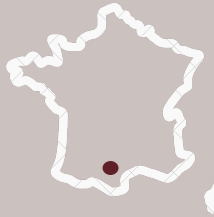
EN COURS DE CONVERSION À
L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Elevés et mis en bouteille à la propriété
Saint-Aunay - Aude (11)



- 12 hectares dont 6 hectares de vignes
- Situé au pied de la montagne noire, entre Carcassonne et la mer Méditerranée
- En plein cœur de l'appellation Minervois

Cépages : Syrah, mourvèdre, grenache noir, grenache gris et gamay




Vinification

- Mise en bouteille à la propriété
- Limitation de la présence de sulfites dans nos vins
- Contrôle des températures pour l'élaboration des vins
- Conversion à l'agriculture biologique de l'ensemble des parcelles

DÉCOUVREZ NOS 4 CUVÉES EMBLÉMATIQUES

La cuvée
D'ADRIEN



SYRAH & MOURVÈDRE
2020

9€

Belle complexité aromatique alliant fruits noirs et arômes d'épices tels que le poivre. Equilibre entre fraîcheur et densité.

Cuisine traditionnelle, steak grillé, fromages de caractère...

La cuvée atypique
DE CLÉMENT



GAMAY
2020

9€

Saveurs de fruits persistantes. Arômes gourmands et prononcés de fruits rouges allant de la cerise à la grenadine.

Assiette de charcuterie, côte de veau, carré de porc poêlé...

Le grenache centenaire
D'AUGUSTIN



GRENACHE GRIS
2021

9€

Bel équilibre entre rondeur et fraîcheur. Très aromatique (verveine, pêche, pointe d'agrumes sur la bergamote...).

Apéritif, plateau de fruits de mer, poissons de mer ou de rivière...

Le rosé
DE LISE & LÉON



GRENACHE & GAMAY
2020

7€

Arômes plaisants de fruits rouges tels que la groseille et la cerise confite. Touche de rose séchée apportant de la complexité.

Grillades, boudin aux pommes, cuisine du monde, dessert fruité...

POUR ACCOMPAGNER...

ET NOTRE CUVÉE SPÉCIALE

Terre à Terres

SYRAH & GAMAY
2020



Des saveurs boisées et gourmandes... Bel équilibre entre rondeur et finesse des tanins. Idéal pour accompagner vos plats traditionnels et fromages de caractère...

élevé en fût de chêne

11€