

# No Beginning No End

2020

Vin de France blanc  
60% Macabeu, 40% grenache et gris en  
blanc



La cuvée "No Beginning No End" est produite à partir de raisins achetés en négoce au Domaine des Lampyres cultivé en bio par Francois-Xavier Dauré. Les vignes, dont sont issus les raisins, se situent sur la commune d'Espira-de-l'Agly. Le terroir, assez typique du coin, se compose de terres noires (marnes sombres à intercalations gréseuses. Les grenaches sont encore tout jeunes et présentent un beau potentiel. Le Macabeu a, quant à lui, été repris en main il y a peu.

À la cave, tout est simple ! La vinification a été réalisée à partir de levures indigènes avec un léger ajout de soufre au pressurage. Le pressurage a été effectué très lentement cette année (presseur un peu capricieux!). S'en est suivie une fermentation rapide en cuve fibre ainsi qu'une fermentation malolactique réalisée dans la foulée.

Enfin, il n'y a pas eu d'élevage particulier, juste une Légère filtration sur plaque avant la mise en bouteilles. Et le tour est joué !

- **Nombre de bouteilles disponibles** : 2 500 bouteilles
- **Disponibilité** : Avril 2021
- **Conditionnement** : carton de 6 bouteilles
- **Certification bio et pratique de la biodynamie** : en cours