

AOP Terrasses du Larzac 2024



ORIGINES & TERROIRS

Syrah, Grenache, Cinsault

Appellation : AOP Terrasses du Larzac

Label : Vin Biologique - Certifié par Ecocert

Rendement : 30 hl/ha

Les vignes sont situées au cœur de l'appellation sur un terroir à dominante argilo-calcaire, riche en ruffes rouges et schistes. Les raisins bénéficient de conditions propices à l'obtention d'une maturité optimale du fait de l'altitude du vignoble et des vents en provenance des plateaux montagneux du Larzac.



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Sélection parcellaire des meilleures vignes. Éraflage et tri de la vendange, vinification traditionnelle en cuves béton avec contrôle des températures. Remontages et pigeages, cuvaison de 3 semaines. Élevage de 12 mois en cuve.

Collage : Non.

Filtration : Tangentielle.



NOTES DE DÉGUSTATION

PUISSANCE & FRAÎCHEUR



Rouge grenat aux reflets violines



Notes d'épices, de garrigue, de cerise noire, ponctuées par une pointe de poivre et de réglisse



Souple, équilibrée, d'une belle fraîcheur aromatique



ACCORDS METS & VINS

Araignée de bœuf grillée et son jus corsé.

La touche Vegan : Ravioles aux légumes et sauce aux champignons.

Bouteille 75cl : Bourguignonne - Code article : 932

Carton : 6 bouteilles

Palettisation : Europe / 570 bouteilles / 5 rangs x 19 cartons

EAN Bouteille : 3380330005546 - EAN Carton : 3380330005553



JACQUES FRELIN

FR200962_01GJXW

CONTIENT DES SULFITES - CONVIENT AUX VEGANS