

# AOP TERRASSES DU LARZAC

*Les Terrasses du Larzac, un terroir d'exception... Entre altitude, tramontane et garrigue, ce vignoble façonné par les Hommes offre un vin biologique mêlant puissance et fraîcheur.*



## ORIGINES & TERROIRS

Syrah, Grenache

Appellation : AOP Terrasses du Larzac

Label : vin biologique - certifié par Ecocert

Rendement : 30hl/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.

Pas de collage.

Filtration : Tangentielle.



## NOTES DE DÉGUSTATION



16-18°C

### PUISSANCE & FRAÎCHEUR

👁 Rouge grenat aux reflets violines



S'ouvre sur des 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 : 570 bouteilles / palette : 5 rangs x 19 cartons

EAN Bouteille : 3380330005546

EAN Carton : 3380330005553

CONTIENT DES SULFITES



Larzac

TERRASSES



JACQUES FRELIN

[www.jacquesfrelin.com](http://www.jacquesfrelin.com)

FR200962\_01GJXW