

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



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

FR200962_01GJXW