



« Cette cuvée initiée en 2015 provient d'une dominante de vieilles syrahs sur cailloutis qui s'expriment dans un registre poivré-fumé, avec en ligne de mire les grandes appellations du nord du Rhône. L'interprétation ici laisse percevoir la tension minérale des terroirs du Larzac. »

17.5/20

Guide Bettane & Desseauve 2021

Cépages

Syrah 70%, Mourvèdre, Carignan

Terroir des Terrasses du Larzac

Climat rafraîchi par les vents du nord en provenance du Causse du Larzac qui contribuent à la fraîcheur des vins et équilibrent sa générosité languedocienne.

Sols de cailloutis calcaires.

Culture biologique et biodynamique

Vendanges manuelles, tri des raisins à la vigne et sur table de tri en cave. Vinification sur levures indigènes.

Elevage en parcellaire 12 mois en demi-muids de 500/600l et en foudres, puis harmonisation de l'assemblage 4 mois en cuves.

Dégustation

Un très bel équilibre, très dense, mais avec un toucher de bouche délicat. Du volume, une dynamique superbe sur ces expressions si caractéristiques des Syrahs septentrionales (jus de viande, poivre, graphite).

Gastronomie

Pigeon, gigot d'agneau, bécasse, côte de bœuf aux cèpes ...
Servir entre 16 et 18°C.

Grape varieties

Syrah 70%, Mourvèdre, Carignan

Our Terroir in the Terrasses du Larzac

Generous Mediterranean climate balanced with northern winds coming down from the neighboring Larzac. Acidity is preserved thanks to cooler summer nights and aromatic potential is developed.

Stony limestones.

Organic and biodynamic farming

Hand-picked grapes, strict selection of the grapes in the vineyard and again on a sorting table. Fermentation by indigenous yeasts.

Single-vineyard 12 months ageing in 500/600l barrels and foudres, then 4 months harmonization in vats for the blend.

Tasting

A very nice balance in this intense and deep wine, with silky tannins. Ample in the mouth, with very dynamic expression reminding us of elegant northern Rhône Syrahs (meat juice, pepper, graphite).

Gastronomy

Pigeon, leg of lamb, woodcock, prime rib of beef with ceps sauce ...

Serve between 16 and 18°C.



AOC TERRASSES DU LARZAC

