



« Les cailloutis calcaires sont perceptibles dans l'expression de bouche de ce grand vin racé, dense et enrobé. L'élevage s'intègre remarquablement à ce grand cru dont on n'est pas près de voir l'apogée. » **97/100**

Guide Bettane et Desseauve 2022

Cépages

Syrah, Mourvèdre, Carignan, Grenache

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.

Sélection parcellaire sur le lieu-dit Les Combariolles. 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

Splendide, très racé, dans sa dynamique minérale unique, avec au nez un fruit très pur, prolongé par des notes de cade, de garrigue. La bouche est longue, structurée, toute en harmonie. Belle garde en perspective.

Gastronomie

Gigot d'agneau avec sa poêlée de girolles, canard sauvage au céleri et aux truffes, filet mignon, confit de veau...

Servir entre 16 et 18°C.

Grape varieties

Syrah, Mourvèdre, Carignan, Grenache

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.

Single vineyard selection / Stony limestone.

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 500/600 l barrels and foudres, then 4 months harmonization in vats for the blend.

Tasting

Superb, very rag with its unique mineral dynamic. Very pure fruit on hte nose, mixed with garrigue and juniper notes. Long and structured expression on the palate, very harmonious. Nice cellaring potential.

Gastronomy

Leg of lamb with fried chanterelle mushrooms, wild duck breast with celery and truffle, pork filet mignon...

Serve between 16 and 18°C.



AOC TERRASSES DU LARZAC



BIODYVIN
Vin Biologique
Contrôlé par Ecocert France SAS

