

Jeff Carrel

Terrasses du Larzac



65% Grenache, 25% Syrah, 5% Carignan, 5% Mourvèdre.
Ils mûrissent à l'orée du massif central, dans les vents frais et les éboulis calcaires venus du causse.



Appellation : AOP Languedoc Terrasses du Larzac

Millésime : 2024

Degré : 14,5%

Cépages : 65% Grenache, 25% Syrah, 5% Carignan, 5% Mourvèdre

Terroir : Éboulis calcaires.

Mode de vinification :

Vendanges mécaniques, fermentation lente, extraction par pigeage.

Elevage :

Élevage sur lies fines.

Notes de dégustation :

Nez de fruits rouges gourmands.

Bouche fraîche et sapide, en demi corps, longue sur le fruit rouge, une ode aux terroirs des terrasses brochant le massif central.

En accord :

Portera les viandes blanches, un dal de lentille sans coco, une tarte fine aux fruits rouges...

Conseils :

Servir entre 15 et 18°C

Garde conseillée : A minima 8 ans.