TERRASSES DU LARZAC

L'Art du Vers

Couleur rouge rubis cerise. Le nez séduit par ses notes de cerise, de menthe fraîche, de curry, de feuille de laurier et de délicates touches chocolatées. Les tannins, fins, élégants et enrobants, offrent une belle persistance qui permet une attaque nette, soyeuse et parfaitement équilibrée. En bouche, les arômes de café, moka, griotte, réglisse et vanille se déploient avec élégance, apportant richesse et profondeur. Ce vin conserve une personnalité affirmée et une typicité remarquable, idéal pour ceux qui recherchent un Terrasses du Larzac original et audacieux.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
AOP Terrasses du Larzac

Millésime
2023

Cépages
Mourvèdre 50% , Syrah 25%, Grenache 25%

Degré
13.5 % alc./vol

Terroir
Argilo calcaire, composé de cailloutis calcaires d'origine. Cryo clastique intégrés dans une trame de terre argilo sableuse profonde.

Vinification
Vinification traditionnelle en cuve béton. Raisins éraflés et non foulés. Pigeages en début de fermentation puis légers mouillages de marc quotidien durant la suite de la cuvaison. Fermentation alcoolique de 10 jours thermorégulée à 28 °C. Macération de 10 jours après fermentation alcoolique.

Élevage
Barriques : 100 % du volume (20 % bois neufs, 40 % barriques de 1 vin, 40% barriques de 2 vins)
Durée : 6 mois

www.calmel-joseph.com

DOMAINE CALMEL & JOSEPH - CHEMIN DE LA MADONE - 11800 MONTIRAT - FRANCE - T 33 (0) 468 720 988 - F 33(0) 468 726 164
SARL AU CAPITAL DE 8918,70 EURO - SIREN 42947641900024 - TVA FR94 429 476 419