



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



TERRASSES DU LARZAC

Couleur rouge rubis profond. Le nez est intense avec toujours ses notes de fruits rouges type cerise, d'épices et légèrement fumé. Puis on note des arômes mentholés, anisés et floraux. La bouche est ronde, fraîche et toujours des tannins soyeux et bien équilibrés. On trouve également la vanille, la réglisse, le sureau et une finale sur la torrification et le moka. Terrasses du Larzac reste toujours une appellation d'exception et ce millésime est encore là pour le démontrer.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

AOP Coteaux du Languedoc Terrasses du Larzac

Millésime

2017

Cépages

Mourvèdre 50%, Syrah 25%, Grenache 25%

Rendement

30 HL / Ha

Degré

13.5% alc./vol

Terroir

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

Vinification

Traditionnelle en cuves. Pigeages en début de fermentation puis légers mouillages de marc quotidien durant la fin de la cuvaison. Cuvaison de 10 jours. Fermentation malo lactique en barriques.

Élevage

12 mois en fûts de chêne (30 % bois neufs, 40 % barriques de 1 vin, 30% barriques de 2 vins)

RÉCOMPENSES

Vinum - Allemagne

15,5/20