

Les Vignes Oubliées, Terrasses du Larzac rouge 2014

Prix du produit :



114,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): JB. Granier (VIGNES OUBLIEES)
Millésime: 2014
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 75cl
Mode de culture: "xxx" non certifié
RVF: 15,5/20
Bettane + Desseauve: 17/20
Wine Advocate (Parker): 89-91/100

Description brève du produit :

La richesse du Languedoc et la fraîcheur du Larzac donnent des vins d'une finesse exceptionnelle grâce à des vignes ancestrales plantées en altitude et menées en bio. Vins rares et encore un peu jeunes en 2016. (17/20 Bettane Desseauve.)

Description du produit :

*En savoir plus sur le domaine des **Vignes Oubliées** en général.*

Commentaires sur Les Vignes Oubliées, Terrasses du Larzac rouge 2014 :

Guide Bettane et Desseauve 2017 : "Bouteille pleine de saveurs, complexe, fine, le tannin est aérien. Apogée de 2016 à 2025".

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : "Sobre et fin, bénéficiant d'une appréciable

tension, cet assemblage dominé par le grenache appose sur le palais un grain fourni mais frais. Saluons la précision de l'élevage en demi-muid."

Robert Parker's Wine advocate (Jeb Dunnuck - avr. 2016) : *Tasted as a tank sample, the 2014 Coteaux du Languedoc Terrasses du Larzac is a possibly outstanding blend of 60% Grenache, 20% Syrah and 20% Carignan that's aging all in demi-muids. It shows the vintage profile in its medium-bodied, streamlined profile, yet has solid depth and intensity in its black raspberry, cassis, licorice and toasted bread-like bouquet. It has enough ripe tannin and density to keep nicely through 2024.*

Fiche technique rédigée par le domaine:

Terroir: Argilo-calcaire, Grès et schiste témoignent de la diversité qu'offrent les Terrasses du Larzac et notamment pour cette cuvée, la commune de Saint Privat.

Mode de conduite: Culture traditionnelle accompagnant l'arrêt progressif des désherbants et molécules de synthèse, taille courte, ébourgeonnage à c?ur, vendange manuelle ...

Cépages: Grenache, Syrah, Carignan et Cinsault s'expriment pour révéler le terroir des contreforts du Larzac.

Vinification: Travail guidé par la volonté de respecter le fruit et la fraîcheur que nous donne le terroir. Tris à la vigne, égrappage, cuaison de 15 à 20 jours, maîtrise des températures, ... demeurent le B.a.-ba de notre action.

Elevage: Demi-muids et fûts ont représenté le c?ur de l'élevage pendant 10 mois. La mise en bouteille a eu lieu fin Octobre suivi d'une phase de repos bien méritée pendant 2 mois !

Service: Un passage en carafe et une température de service de 15°C permettent d'apprécier pleinement cette cuvée.