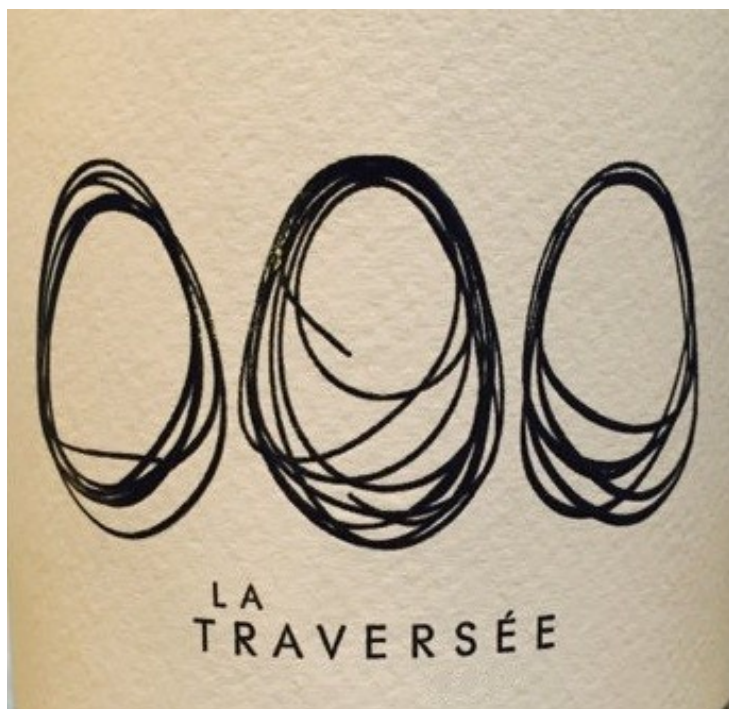


# La Traversée - Languedoc - Terrasses du Larzac rouge 2014



Prix du produit :

**145,80 €**

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): G.Crisfield (La TRAVERSEE)

Millésime: 2014

Appellation: Terrasses du Larzac

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: grenache - syrah

Description brève du produit :

Le 2013 a été le mieux noté des "85 rouges Languedociens fiers de leur identité" par la RVF en 2015 avec 17,5/20. 2014 est un millésime plus accessible, idéal à déguster dès 2018 en attendant les riches 2015.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DE LA TRAVERSEE**  
**+ TOUTES SES AUTRES CUVES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine La Traversée 2014 signé Gavin Chrisfield :

Fiche technique rédigée par le domaine :

---

**Cépages** : 35% Syrah, 35% Grenache, 20% Carignan, 10% Cinsault

**Age moyen des vignes** : 30ans

**Rendement** : 17hl/ha

**Vignoble** : Située vers St Jean de la Blaquiere sur quatre parcelles de terroirs géologiquement distincts (schiste, grès, volcanique et calcaire)

**Travail à la vigne** : en conversion **Bio** (Ecocert) et utilisé des pratiques de biodynamie. Travail à la main privilégié.

**Vinification** : vendange manuelle en cagettes. Chaque cépage est vinifié séparément, sans levures ajoutées, dans des cuves en béton ovoïdes ou tronconiques. Le pigeage est pratiqué sans pompage et sans air. Fermentation douce sous température régulée. Cuvaïson selon cépage entre 3 et 5 semaines.

**Élevage (18 mois)** : Syrah en cuve bois tronconique, grenache en foudre ovale. carignan et cinsault en cuve béton ovoïde.