

Les Vignes Oubliées, Terrasses du Larzac rouge 2016



Prix du produit :

132,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): JB. Granier (VIGNES
OUBLIEES)
Millésime: 2016
Appellation: Terrasses du Larzac
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: "xxx" non certifié
RVF: 15,5/20
Cépage dominant: grenache - syrah

Description brève du produit :

15,5/20 et coup de coeur RVF. 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.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DES VIGNES OUBLIÉES
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaire sur ce

Terrasses du Larzac 2016 des Vignes Oubliées :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : **coup de coeur** 15,5/20. Encore massif et concentré, il laisse deviner un très beau potentiel. Sa bouche complète, mais sans trop

de force, transmet à merveille les terroirs de schiste et de grès de Saint-Privas.

Le Monde des vins (Laure Gasparotto et Ophélie Neiman, 30 Mars 2018) : *Nez agréablement poivré. Les saveurs fraîche se développent dans des tanins très souple. Ce vin provient de parcelles parmi les plus élevées de l'appellation, dans le village de Saint-Privas, et produit par Jean-Baptiste Granier. Cet assemblage de grenache, syrah et carignan est donc issu de très jolis terroirs. D'où sa finesse. Finale épicee. Une bouteille à boire, mais à garde fulgurante de ce jeune domaine créé en 2009.*

Fiche technique rédigée par le domaine:

Terroir : Grès, schiste et quelques argilo-calcaires 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 sans désherbants ni molécules de synthèse, taille courte, ébourgeonnage à cœur, vendange manuelle.

Cépages : grenache, syrah et carignan 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 et à la cave, égrappage partiel, cuvaison de 15 à 20 jours, maîtrise des températures, demeurent le B.a.ba de notre action.

Elevage : Demi-muids et fûts ont représenté le cœur de l'élevage pendant 12 mois au sein d'une grotte naturelle.

Dégustation : Le fruit et la fraîcheur restent les fils conducteurs de cette cuvée. La subtilité aromatique est soutenue par des tanins raffinés. La précision demeure et la saveur persiste pour notre plus grand plaisir !

Service : Boire dans la jeunesse est un privilège de ce terroir, attendre conviendra aux patients. Dans tous les cas, un passage en carafe et une température de service de 15°C permettent d'apprécier pleinement cette cuvée.

DECOUVRIR LA GRANDE CUVEE DU MEME VIGNERON