

Les Vignes Oubliées, Terrasses du Larzac rouge 2016



Prix du produit :

64,50 €

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 :

-10% de lancement jusqu'au 31 mars 2018. 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 :

PRESENTATION DU DOMAINE LES VIGNES OUBLIEES

-10% de lancement jusqu'au 31 mars 2018. 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.*

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 coeur, 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, cuvaïson de 15 à 20 jours, maîtrise des températures, demeurent le B.a.ba de notre action.

Elevage : Demi-muids et fûts ont représenté le coeur 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.