

# Les Vignes Oubliées, Terrasses du Larzac rouge 2017



Prix du produit :

**132,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): JB. Granier (VIGNES  
OUBLIEES)

Millésime: 2017

Appellation: Terrasses du Larzac

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 17/20

Cépage dominant: grenache - syrah

**Description brève du produit :**

**Coup de cœur et 16/20 RVF.** La richesse du Languedoc et la fraîcheur des contreforts du Larzac donnent des vins puissants, mais d'une finesse exceptionnelle grâce à des vignes ancestrales plantées en altitude et menées en bio. Vins rares, à ne pas ouvrir trop tôt, ils seront superbes après 2020 ou 2021 !

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

**Terrasses du Larzac 2017 des Vignes Oubliées :**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020** (août 2019) : coup de coeur et 16/20. *Installe encore plus de complexité et de profondeur ; il garde une pulpe juteuse dans un style fin. Une petite bombe !*

**Guide Bettane et Desseauve 2020** (août 2019) : 17/20. *La grande cuvée n'est tombée dans aucun des pièges classiques, surmaturité et surextraction, elle est en route vers les modèle du genre. Vin assez concentré, très plein, dense aux senteurs de garrigue, de thym. Grande bouteille à attendre un peu, de haut niveau. Fourchette d'apogée 2019-2026.*

**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.