

# Les Terrasses de l'Arago "Héritage" rouge 2015



Prix du produit :

**120,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

Vigneron(ne): T. Mangin (TERRASSES ARAGO)

Millésime: 2015

Appellation: Côtes du Roussillon Villages

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: L'Héritage

Wine Advocate (Parker): 85/100

Guide Hachette: \* (très réussi)

Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre

Alcool (%/vol.): 14,5

Description du produit :

**PRÉSENTATION DES TERRASSES DE L'ARAGO  
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

**Les Terrasses de l'Arago "Héritage" rouge 2015**

**Guide Hachette 2021** (oct. 2020) : 1\*/3, vin très réussi : *Ce 2015 offre une belle évolution au cours de la dégustation, révélant peu à peu des arômes de fruits noirs, de réglisse et de sous-bois. L'attaque est ronde, le fruit omniprésent et les tanins se fondent agréablement. La petite vivacité encore apparente est un signe favorable pour la garde.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (William Kelley, june 2020) : 85/100. *Aged a year in one-third new barrels, the 2015 Côte du Roussillon Villages l'Héritage des Terrasses is a blend of 40%*

---

*each Grenache and Syrah, plus 20% Mourvèdre. Strongly marked by vanilla, it's ripe and creamy in texture, full-bodied and plush. Enough cherry and plum fruit seeps through the oaky veneer to make it worthy of recommendation, but I'd love to see less oak influence here. Drink date : 2020-2023*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**TERROIR :** Terrasses de Galets Roulés au sol argileux

**VIN :** Assemblage caractéristique de notre terroir, nous avons souhaité façonner ce vin à l'image de nos racines. Complexe et délicat, l'Héritage des Terrasses se distingue par ses arômes de fruits mûrs, ses notes épicées et ses arômes bien fondus de vanille, de réglisse et de cuir, obtenus par 12 mois d'élevage en fûts de chêne français.

**CÉPAGES :** Syrah 40%, Grenache Noir 40%, Mourvèdre 20%

**ÉLEVAGE :** 12 mois en fûts de chêne français : 1/3 de fûts neufs – 1/3 de fûts de 1 an – 1/3 de fûts de 2 ans

**DÉGUSTATION :**

- Au Nez : Fruits rouges mûrs aux notes d'épices
- En Bouche : Fin et élégant, aux arômes fondus de vanille, de réglisse et de cuir

**CONSEIL DE DEGUSTATION :** Servir chambré entre 16° et 18°

**POTENTIEL DE GARDE :** De 10 à 15 ans (2025-2030)

**ACCORDS METS ET VINS :** En accompagnement de tous types de barbecues en été, ainsi que boeuf, coq au vin, filet mignon de veau... les fromages corsés et plats épicés ne lui font pas peur.

**BOUCHON :** Les vins sont bouchés avec des bouchons de la cave voisine Dom Brial, qui nous a permis d'utiliser ses infrastructures (cuves distinctes, mise en bouteille). En effet, en l'absence d'un successeur, mon grand-père a en effet vendu une part importante de son matériel avant ma reprise. Nos investissements de cuverie sont prévus pour 2021 et nous permettront de gérer à nouveau nos mises en bouteilles nous-mêmes, avec nos propres bouchons.

**Description brève du produit :**

---

Un domaine historique repris par une nouvelle génération pleine d'ambition... et qui s'en donne les moyens, en tout cas avec le talent et la technique. Une cuvée "à l'ancienne", pour amateurs de vins structurés, élevés en fûts de chêne et que nous avons volontairement fait vieillir avant de vous la proposer, déjà un peu patinée par le temps. Le très riche et beau millésime 2015 est parfaitement mis en valeur dans cette cuvée !