

Les Vignes Oubliées, Terrasses du Larzac rouge 2020



Prix du produit :

144,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2020

Appellation: Terrasses du Larzac

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

RVF: 95/100

Cépage dominant: grenache - syrah

Description brève du produit :

95/100 et coup de ? RVF. La richesse du Languedoc et la fraîcheur des contreforts du Larzac donnent des vins d'une finesse exceptionnelle grâce à des vignes ancestrales plantées en altitude et menées en bio. Idéalement il faudrait les conserver 3 ans après leur millésime... mais ils sont déjà tellement bons jeunes, aurez-vous la patience ?

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Terrasses du Larzac 2020 des Vignes Oubliées

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept. 2022) : 95/100 et coup de ?. *"Il a la gueule du lieu : un vin profond, encore réservé, mais d'une grande brillance, avec ses arômes fumés, poivrés, de garrigue et d'olive noire. Les tanins sont enrobés, le potentiel de garde évident."*

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, cuaison 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.