

Les Vignes Oubliées, Terrasses du Larzac rouge 2021



Prix du produit :

150,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2021

Appellation: Terrasses du Larzac

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

RVF: 94/100

Bettane + Desseauve: 95/100

Cépage dominant: grenache - syrah

Description brève du produit :

95/100 B+D et 94/100 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 Terrasses du Larzac 2021 des Vignes Oubliées

Guide Bettane + Desseauve 2024 (sept. 2023) : 95/100.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : **94/100.** "Terrasse du Larzac est un vin typique du secteur, avec sa puissance contenue, ses notes fumées, épicées et d'herbes aromatiques. Du charnu d'attaque puis de la verticalité et une franche tension. Lui aussi est taillé pour une belle garde."

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, 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 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.