

Les Vignes Oubliées, Terrasses du Larzac rouge 2013



Prix du produit :

114,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2013

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

RVF: 15,5/20

Bettane + Desseauve: 17/20

Wine Advocate (Parker): 90/100

Description du produit :

En savoir plus sur le domaine des **Vignes Oubliées**.

Commentaires sur **Les Vignes Oubliées, Terrasses du Larzac rouge 2013** :

La Revue du Vin de France 2015 (juil. 2015): *"Vif, fin et sobre, cet assemblage dominé par le grenache convainc grâce à une trame élégante qui met en perspective un fruit parfumé. Il s'inscrit dans la lignée d'un harmonieux 2012".*

Guide Bettane et Desseauve 2015 : *"Très plein, profond, épicé, grand vin de grand millésime languedocien. Haut en couleurs et en saveurs. Apogée de 2014 à 2022."*

Robert Parker's Wine Advocate Jeb Dunnuck avril 2015: *"A rounded, fruity and textured Les Vignes Oubliées? 2013 Terrasses du Larzac (60% Grenache, 20% Syrah and 20% Carignan) has terrific purity in its black and blue styled fruits, licorice and assorted herb and earthy aromas and flavors. Medium-bodied, with solid mid-palate depth and a seamless texture, enjoy this fruit forward, balanced effort over the coming 4-6 years."*

Fiche technique rédigée par le domaine:

Terroir: Argilo-calcaire, Grès et schiste 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 accompagnant l'arrêt progressif des désherbants et molécules de synthèse, taille courte, ébourgeonnage à cœur, vendange manuelle ...

Cépages: Grenache, Syrah, Carignan et Cinsault 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, égrappage, cuvaion de 15 à 20 jours, maîtrise des températures, ... demeurent le B.a.-ba de notre action.

Élevage: Demi-muids et fûts ont représenté le cœur de l'élevage pendant 10 mois. La mise en bouteille a eu lieu fin Octobre suivi d'une phase de repos bien méritée pendant 2 mois !

Service: Un passage en carafe et une température de service de 15°C permettent d'apprécier pleinement cette cuvée.

Description brève du produit :

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 et encore trop jeunes en 2016. (17/20 Bettane Desseauve.)