

Les Vignes Oubliées, Terrasses du Larzac rouge 2022



Prix du produit :

150,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2022

Appellation: Terrasses du Larzac

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 94/100

Cépage dominant: grenache - syrah

Description brève du produit :

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... donc jusqu'en 2025 ici. Mais ils sont déjà tellement bons jeunes, qui aura la patience d'attendre ? **ATTENTION** : Pour l'environnement, le domaine a décidé de ne plus utiliser de capsule en aluminium (purement esthétique), mais pas d'inquiétude, le vin est parfaitement protégé et le paiement des taxes (représenté par la Marianne désormais plus obligatoire) est bien effectué !

Description du produit :

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

Les Vignes Oubliées, Terrasses du Larzac rouge 2022

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : **94/100**. *Plus dense, le terrasses-du-larzac possède un grain fin qui nous emmène déjà entre la réglisse et les herbes aromatiques.*

PRECISION ESTHETIQUE IMPORTANTE : les bouteilles n'ont **pas de capsule** sur le goulot. Le vigneron, comme de plus en plus de ses confrères, met l'accent sur le fait que les capsules sont peu recyclables, et comme les bouchons modernes protègent parfaitement le vin, la capsule n'est plus qu'esthétique... donc l'artiste a décidé : plus de capsule !

Fiche technique rédigée par le domaine:

Conseil de dégustation du vigneron en 2025 : carafes au moment de servir, potentiel de garde 8 à 15 ans.

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.