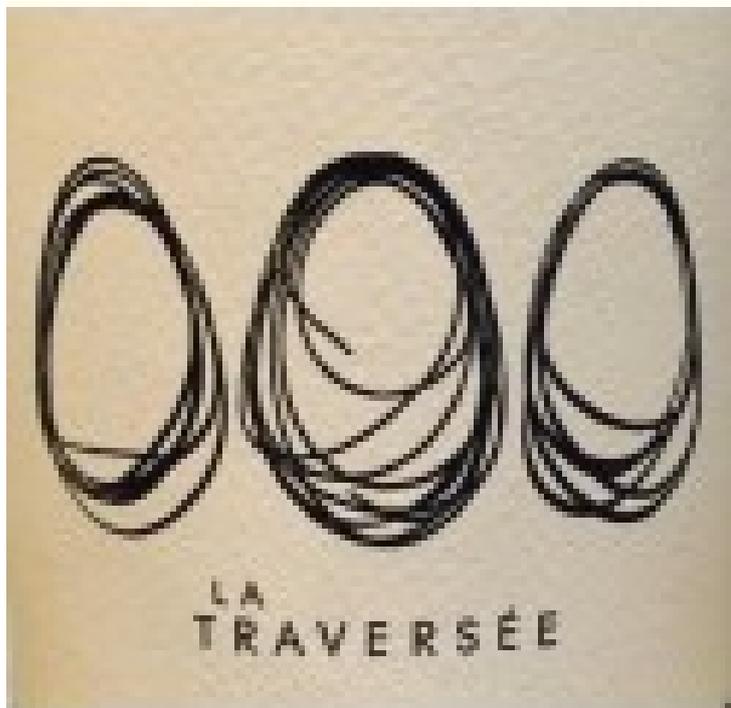


La Traversée - Languedoc - Terrasses du Larzac rouge 2012



Prix du produit :

156,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): G.Crisfield (La TRAVERSEE)

Millésime: 2012

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 15/20

Description du produit :

En savoir plus sur le domaine de **La Traversée** en général.

Commentaires sur ce **Traversée - Languedoc - Terrasses du Larzac rouge 2012** :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2015 : *"La Traversée 2012 impose d'emblée un fruit intense, profond, subtilement détourné mais encore introverti. 16/20."*

La Revue du Vin de France (fév. 2015) : *Ce petit domaine artisanal est emblématique de l'approche à la fois ambitieuse, contemporaine et dépouillée qui renouvelle le style languedocien. Le vin se montre dense et svelte, avec un fruit admirablement détourné par l'élevage (cuve béton ovoïde), une véritable épure.*

Guide Bettane et Desseauve 2016 : *"coup de coeur" 15/20. Avec plus de fond que 2013 pour l'instant, ce dernier venant d'être mis en bouteilles, c'est un cas à part. Il mise sur l'élégance.*

Robert Parker's Wine advocate (Jeb Dunnuck avril 2015) : *"The 2012 Terrasses du Larzac is a solid blend of 35% Syrah, 35% Grenache, 20% Carignan and the rest Cinsault. Aged in a combination of oak tanks, foudre and concrete tank, it offers lots of cedar, spice and garrigue to go with plenty of sweet black cherry and raspberry fruit. Medium-bodied, with solid underlying*

tannic grip and good focus through the finish, it should evolve nicely for another 5-6 years."

Fiche technique rédigée par le domaine:

Cépages : 35% Syrah, 35% Grenache, 20% Carignan, 10% Cinsault

Age moyen des vignes : 30ans

Rendement : 17hl/ha

Vignoble : Située vers St Jean de la Blaquiere sur quatre parcelles de terroirs géologiquement distincts (schiste, grès, volcanique et calcaire)

Travail à la vigne : en conversion Bio (Ecocert) et utilisée des pratiques de biodynamie. Travail à la main privilégié.

Vinification : vendange manuelle en cagettes. Chaque cépage est vinifié séparément, sans levures ajoutées, dans des cuves en béton ovoïdes ou tronconiques. Le pigeage est pratiqué sans pompage et sans air. Fermentation douce sous température régulée. Cuvaïson selon cépage entre 3 et 5 semaines.

Élevage (18 mois): Syrah en cuve bois tronconique, grenache en foudre ovale. carignan et cinsault en cuve béton ovoïde.

Description brève du produit :

L'irlandais Gavin Crisfield a "traversé" deux mers pour s'installer sur les Terrasses du Larzac. Bien lui en a pris ! Des vins typiques de cette toute nouvelle appellation, d'une finesse exemplaire. Quelques milliers de bouteilles produites seulement. Bettane Desseuve 15/20