

Les Vignes Oubliées, Terrasses du Larzac rouge 2012



Prix du produit :

120,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2012

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Bettane + Desseauve: 17/20

Wine Advocate (Parker): 92/100

Description du produit :

*En savoir plus sur le **domaine Les Vignes Oubliées** en général.*

Commentaires sur ce **Les Vignes Oubliées, Terrasses du Larzac rouge 2012** :

Guide Bettane et Desseauve 2016: *"Coup de coeur. Cette cuvée développe une bouche puissante et savoureuse, très pleine avec des tannins présents mais de grande qualité. À mettre en cave si vous ne craquez pas sur sa plénitude actuelle. Apogée de 2015 à 2022."*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, avr. 2014): *"Even better, with fabulous richness and length, the 2012 Coteaux du Languedoc Terrasses du Larzac (same blend and elevage as the 2011) knocks it out of the park with vibrant, pure aromas and flavors of black cherry, raspberry, licorice, crushed flowers and serious crushed stone-like minerality. Medium to full-bodied, with building richness and tannin, it stays light and elegant on the palate, with beautiful mid-palate depth. A delicious drink now, it will be even better in another year, and drink nicely through 2022."*

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, 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 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. 17/20 Bettane Desseauve, 92/100 Parker.