

CHATEAU DES LEGENDES

A.O.P TERRASSES DU LARZAC
2013



Encépagement : 65% de Syrah
35% de Grenache

Age des vignes : 30 ans

Terroir : 60% de basaltes noirs
40% de schistes

Rendement / ha : 18 hl
Récolte manuelle et tri sur les parcelles
Aucun apport d'herbicide, d'insecticide ou d'engrais
sur les vignes

Vinification : Vendange thermo-régulée
Délestage quotidien des cuves
Macération maximum de 10 jours

Assemblage : Cépages et terroirs sont vinifiés séparément
Vin non collé
Aucun vin de presse dans l'assemblage
Elevage d'un an en barrique pour une micro
oxygénation ménagée.

Dégustation : Jolie robe d'une bonne teinte rouge rubis grenat.
Nez plutôt généreux tout en étant retenu. Bonnes
odeurs de fruits bien mûrs mêlées à des humeurs
épicées encore quelque peu fermées et encore bien
marquées par l'élevage. Bouche assez massive et
corpulente. Attaque modérée pour un corps quelque
peu viril. A conseiller avec une cuisine solide : daubes et
civets. Température : 17°C

Prix public : 13€ la bouteille à la propriété