

DOMAINE LA CROISEE DES MONDES

A.O.P TERRASSES DU LARZAC
2012



Encépagement : 35% de Grenache
30% de Carignan
40% de Mourvèdre

Age des vignes : 30 ans

Terroir : 20% de basaltes noirs
30% de ruffes (argile rouge)
50% de schistes

Rendement / ha : 20 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 8 jours

Assemblage : Cépages et terroirs sont vinifiés séparément
Vin non collé
Aucun vin de presse dans l'assemblage

Dégustation : Fine robe à la teinte rouge rubis grenat. Etoffe moyennement dense pour un relief assez régulier. Bonne limpidité.
Nez fin et friand. Aimables senteurs fruitées, fruits pochés genre figes et pêches au vin rouge. Touche discrète d'épices. Bouche à l'attaque plutôt friande. A marier avec une bonne cuisine familiale classique.
Température : 16°C

Prix public : 10€ la bouteille à la propriété