



AOC Terrasses Du Larzac

LES GRILLÈRES 2024

ROUGE

75CL

Privilège
PARTENAIRE



CÉPAGES : SYRAH, GRENACHE, MOURVÈDRE

SOL : SCHISTE, GRÈS, PÉLITE

RENDEMENT : 30-40 HL/HECTARE

DEGRÉ D'ALCOOL : 14,5 %

VINIFICATION : VINIFICATION TRADITIONNELLE AVEC SOUTIRAGE ET RETOUR. LONGUE MACÉRATION (3-4 SEMAINES)

Belle robe rubis intense. Nez soutenu par des petits fruits noirs écrasés, griotte. Bouche complexe, notes de moka et de chocolat, aux tanins soyeux et élégants. Finale sur le poivre noir et les épices grillées, d'une belle complexité et persistance. Joli vin de caractère.

Medailles :

En attente des résultats des concours, guides et notations des revues professionnelles nationales et internationales.



MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE

VIGNERON DE L'ANNÉE 2015

