

Cuvée Le Désert

AOP Terrasses du Larzac



MEDAILLES



Médaille d'or - Concours des vins de la Vallée
de l'Hérault 2019

ASSEMBLAGE

60 % Grenache, 30 % Syrah et 10% Carignan

TERROIR

Raisins issus des vignes de l'appellation **AOP Terrasses du Larzac** sur les communes d'Aniane et de Saint-Jean-de-Fos.

Sol argilo/calcaire.

VINIFICATION - ÉLEVAGE

Vinification par cépage, en **cuves bétons**.
Cuvaision entre 20 et 33 jours selon les lots.

Une partie de la production est élevée en **cuve béton pendant 12 à 18 mois** et l'autre est **élevée en fûts pendant 12 mois environ** (sélection des lots les plus aptes à vieillir en fûts de chêne).

DÉGUSTATION

Au nez se distingue des arômes de **petits fruits noirs** et de **garrigue**. La bouche présente des arômes de **cassis et de framboise confiturée**, de **réglisse** avec une finale légèrement **mentholée**.

ACCORD METS ET VINS

Ce vin gourmand se déguste parfaitement sur du **gibier**, des **viandes en sauce** ou **plats épicés**. Il peut également accompagner quelques **fromages** ou des **desserts chocolatés**.