

HÉRITAGE 100 – TERRASSES DU LARZAC

AOP Côteaux du Languedoc Terrasses du Larzac

Héritage



Présentation

Les terrasses du Larzac sont un doux mariage entre la terre et la vigne et révèlent les secrets d'un terroir ancestral, en témoigne la Via Luteva, une voie romaine datant du 1er siècle avant JC, vestige d'un passé glorieux, propice aux échanges commerciaux et culturels. Ce terroir et cette période historique forment un duo magnifique entre la nature, le savoir-faire viticole et le patrimoine, offrant un voyage à travers le temps et le goût.



Vinification & élevage

Les vendanges sont déclenchées sur la base des contrôles de maturité, d'analyse de polyphénols contenus dans les pellicules des raisins et par la dégustation quotidienne des baies à l'approche de la récolte.

Cueillir des raisins sains et mûrs est l'étape primordiale pour atteindre un haut niveau de qualité.

La récolte est manuelle, les raisins sont conduits en comportes dans l'heure qui suit, au chai. Les raisins sont triés puis éraflés avant d'être mis en cuves thermorégulées. Chaque cépage est vinifié séparément. La durée de macération est de 20 à 25 jours.

Une partie du vin est élevé en barrique.



Notes de dégustation

Robe rubis aux reflets intenses.

Un nez frais et très aromatique mêlant à la fois des notes de garrigue et d'épices.

En bouche, cette cuvée intensément fruitée présente des tanins fins et élégants et révèle des notes gourmandes de fruits rouges.

Servir à 16°C avec des viandes grillées, ou des fromages à pâtes dures.



Encépagement

Syrah, Grenache et Mourvèdre

Terrasses du Larzac



Narbonne

