Jeff Carrel
Terrasses du Larzac



65% Grenache, 25% Syrah, 5% Carignan, 5% Mourvèdre.
Ils murissent à l'orée du massif central, dans les vents frais et les éboulis calcaires venus du causse.

Dégustation
Yves Beck
90 /100



Appellation : AOP Languedoc Terrasses du Larzac
Millésime : 2024
Degré : 14,5%
Cépages : 65% Grenache, 25% Syrah, 5% Carignan, 5% Mourvèdre

Terroir : Éboulis calcaires.

Mode de vinification :
Vendanges mécaniques, fermentation lente, extraction par pigeage.

Elevage :
Élevage sur lies fines.

Notes de dégustation :
Nez de fruits rouges gourmands.
Bouche fraiche et sapide, en demi corps, longue sur le fruit rouge, une ode aux terroirs des terrasses brodant le massif central.

En accord :
Portera les viandes blanches, un dal de lentille sans coco, une tarte fine aux fruits rouges…

Conseils :
Servir entre 15 et 18°C
Garde conseillée : A minima 8 ans.