



Antonin et Louis 2018 AOP Terrasses du Larzac

Vin biologique certifié par FR-BIO10 - Qualité France

Nous avons donné à cette cuvée les prénoms de nos ancêtres vigneron, grand-oncle et grand-père respectifs. Mourvèdre et Syrah sont issus de terrasses anciennes de l' Hérault, le Carignan de terrasses très pauvres de l' ère tertiaire ; tous ces terroirs sont caractérisés par la présence importante de galets roulés et par de petits rendements (25 hl/ha) qui font naître un vin puissant et élégant.



Nature du sol : argilo-calcaire

Cépages : Syrah (55%), Mourvèdre (30%), Carignan (15%)

Vinification : fermentation traditionnelle et longue macération

Vieillessement : 13 mois en fûts de chêne Allier et Centre, de 1 à 3 vins

Robe : rouge pourpre aux reflets violacés

Nez : complexe, attaque minérale (cuir, fumée), notes balsamiques, mentholées, confites (cassis, mûres) et épicées (poivre, cannelle)

Bouche : charnue, élégante, tanins harmonieux, souples, soutenus par une longue finale fraîche et mentholée

Accord : parfait pour accompagner une côte de boeuf, les gibiers

Conditionnement : carton de 2 X 3 bouteilles bourguignonnes couchées

14,5 % vol.

Température de service : 16-17°