



MAS DES BROUSSES

Terrasses du Larzac - AOC, rouge, 2016

CÉPAGES :

Mourvêdre 55 %, 18 ans, 20 hl/ha

Syrah 30 %, 22 ans, 22 hl/ha

Grenache 15 %, 35 ans 25 hl/ha

VIGNOBLE : Terroir Terrasses du Larzac les parcelles se situent sur les communes de Puéchabon et Aniane, sol de glacis calcaires, exposition sud / S Ouest

TRAVAIL A LA VIGNE : travail modéré du sol, travail en vert (ébourgeonnage, palissage)

Taille courte : syrah et grenache : royat, mourvêdre : gobelet bas.

VINIFICATION :

Vendange manuelle, vendange saine, transport en cagettes, égrappage. Fermentation en cuve autour de 25°C, remontages quotidiens pendant la FA, remontages selon la dégustation pendant la cuvaison de 5 semaines, malo en fin de FA.

ELEVAGE :

13 mois d'élevage en barrique de 400 l.

DEGUSTATION :

Belle robe rouge profond avec des reflets de cerises noires.

Nez de fruits rouges, notes de garrigues et de torréfaction.

En bouche un bel équilibre avec des tanins d'une grande finesse, des notes de poivre et réglisse et une longue finale.

A carafier quelques heures avant et servir à 18 °C, à boire sur des viandes rouges grillées, des daubes ou de goûteux ragoûts.

La qualité des tanins soyeux permettra à ce vin de nous surprendre encore dans une dizaine d'années.