

L'EXTRÊME 2021 - AOP TERRASSES DU LARZAC

Au domaine du Causse d'Arboras, tout est extrême : l'altitude de 320m, l'emplacement au pied de l'imposant mont St Baudile (848m), la faille géologique profonde de 100 m qui entoure le domaine, la densité de plantation à 7000 pieds / ha, l'influence continentale du plateau du Larzac, le sol d'éclats calcaires. Cette cuvée est une invitation à découvrir l'un des domaines les plus atypiques et extrêmes de cette magnifique appellation des Terrasses du Larzac.



CÉPAGE(S)
70% Syrah, 20% Grenache noir, 10% Mourvèdre.

VIGNOBLE
Plateau d'éclats calcaires situé à 320 m d'altitude et découpé par une faille naturelle de 100 m de profondeur et 150 m de largeur. Climat méditerranéen chaud et sec, tempéré par l'altitude et l'influence continentale du Larzac.

TYPE DE SOL
Plateau d'éclats calcaires

VINIFICATION
Vendanges manuelles avec tri à la vigne. Eraflage. Foulage. Fermentation en cuve en béton revêtu thermorégulée avec pigeages et remontages. Longue macération des Syrahs (15-20 jours). Fermentation malolactique.

ÉLEVAGE
La syrah est élevée pendants 12 mois en demi muids, le grenache et mourvèdre en foudre de 20 et 30hl.

DÉGUSTATION
Robe rouge intense. Expressif aux arômes de fruits mûrs avec des nuances épicées, en bouche une structure intense et un joli volume.

ACCORDS
Servir avec une côte de bœuf grillée, un gibier en sauce ou un fromage affiné.

LABELS ET CERTIFICATIONS
Ecocert - Bio

CONSEILS DE SERVICE
Servir à 15-16°C

POTENTIEL DE GARDE
4 à 6 ans

@vignoblesjeanjean @vignoblesjeanjean Vignobles Jeanjean
Route de l'enclos, 34725 St Félix de Lodez - www.vignobles-jeanjean.com