

LE LONG CHEMIN TERRASSES DU LARZAC

AOP - TERRASSES DU LARZAC

14,5 % vol.



30% Syrah
30% Grenache
30% Carignan
10% Cinsault



Des sols profonds de schistes, de grès roulés et argilo-calcaires



Vinification traditionnelle



Une référence, un aboutissement... Très belle robe profonde et éclatante. Le nez est très riche, intense, sur des notes de fruits noirs et d'épices douces rafraichies par des nuances d'eucalyptus et de baies roses. La bouche est ample, opulente avec une trame tannique veloutée et une belle persistance en finale... Une sensation de plénitude à partager sans tarder.



Très à l'aise sur un agneau de lait ou une côte de veau aux cèpes, que la fête commence...



Certifiés Qualenvi depuis 2006, nous sommes désormais labélisés exploitation à Haute Valeur Environnementale (HVE). Ce label s'appuie sur des indicateurs et une exigence de résultats de «pratiques vertes» qui portent sur l'intégralité de l'exploitation. Au delà de l'engagement environnemental, nous sommes rentrés dans «la cour des grands» de l'approche Qualité en obtenant la certification Iso 22000. Cette norme internationale montre l'aptitude de l'entreprise à maîtriser la sécurité alimentaire.