

F A M I L L E
CROS-PUJOL
SAVOIR-FAIRE VIGNERON DEPUIS 1877

TERRASSES DU LARZAC AOP

CEPAGES : 60% Syrah, 40% Grenache.

TERROIR Situé au nord-ouest de Montpellier, le vignoble des Terrasses du Larzac est marqué par la fraîcheur qui descend du plateau montagneux du Larzac sur des parcelles argilo-calcaire présentant les ruffes caractéristiques et des galets.

VINIFICATION : Vinification sous température régulée avec macération longue. Elevage sur lies fines.

ELEVAGE : Elevage sur lies fines.

GARDE : Cette cuvée pourra aussi vieillir une paire d'année sans problèmes ... bien au contraire !

DEGUSTATION : Vin aromatique avant tout : exprimant la garrigue avec son coté puissant et résineux. Surprenante cette explosion aromatique laisse place à une bouche toute en fraîcheur – zest de citrus et mentholé.

CONDITIONNEMENT : Cartons de 6 bouteilles 75cl couchées

ACCOMPAGNEMENT : Un vin qui s'adaptera aujourd'hui à un plat riche ou plus délicat.

