



mas des disciples

première pierre

2015

TERRASSES DU LARZAC

Première Pierre du Mas des disciples 2019

AOP Terrasses du Larzac

70% Syrah - 25% Grenache - 5% Mourvèdre

Terroir de galets roulés sur résurgence calcaire.

Vinification et cuvaison de 5 semaines, des remontages matin et soir sont pratiqués, avec un contrôle de température (24°C), puis un élevage à 30% du volume en barrique muids de 500 litres et sur lies fines en cuve durant un an.

Mis en bouteille un jour « fruit » du calendrier lunaire, afin de préserver la fraîcheur aromatique de notre cuvée.

Robe : pourpre aux reflets violacés

Nez : épicé, fruité et mentholé

Bouche : belle fraîcheur, tanins fondus, palette aromatique de garrigue, de girofle.

A boire entre 16°C et 18°C, avec un médaillon de suprême de volaille de Bresse à l'asperge, bien entendu de bonnes grillades et le Saint Nectaire.