



LES LOUVES

TERRASSES DU LARZAC
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Alma Mater est notre gamme parcellaire. Notre Hommage à la Terre Nourricière qui s'impose à nous comme un devoir d'engagement et de respect. Notre parcelle « Les Louves » est bordée par une forêt lui offrant un micro-climat caractéristique

Géologie du sol : coteaux calcaires

Encépagement : Syrah, Grenache, Mourvèdre

Âge des vignes : 50 ans

Vinification : micro-vinifications cépage par cépage et assemblage après longues macérations. Vendanges nocturnes pour favoriser l'expression de la fraîcheur du fruit

Elevage : en cuve béton de 12 à 24 mois

Degré : 13,5%

Aspect Visuel : Une intense robe rouge vermillon

Aspect Olfactif : Un nez aux notes de sous-bois avec une pointe de garrigue

Aspect Gustatif : Une bouche ample et structurée, avec des arômes tertiaires de café torréfié

Accord mets et vins : viandes rouges en sauce, magret de canard, fromages maturés et de caractère

Température de service : 14°-16° ; pour une dégustation optimale, carafier 30mins avant





LES LOUVES

TERRASSES DU LARZAC
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Alma Mater is our Parcellar range. Our Testimony to Mother Earth that we strive to commit to and to respect. Our parcel “Les Louves” is surrounded by a forest, gifting this parcel with a very unique micro climate.

Soil geology: Limestone slopes

Grapes: Syrah, Grenache, Mourvèdre

Age of the vines: 50 years

Vinification: Micro-winemaking for each grape variety and assembly after long macerations. Nocturnal harvest to favor the expression of the freshness of the fruit

Ageing: In concrete vats from 12 to 24 months

VOL : 13.5%

Appearance: An intense vermilion red color

Nose : Hints of undergrowth and garrigue

Mouth : A full and structured mouth, with tertiary aromas of roasted coffee

Food and wine pairing: red meats in sauce, duck breast, mature cheeses

Serving temperature: 14°-16°; for optimal tasting, decant 30mins before drinking

