



AOP TERRASSES DU LARZAC

Géologie du sol : Coteaux calcaires

Encepagement: Syrah, Grenache, Mourvèdre

Age 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

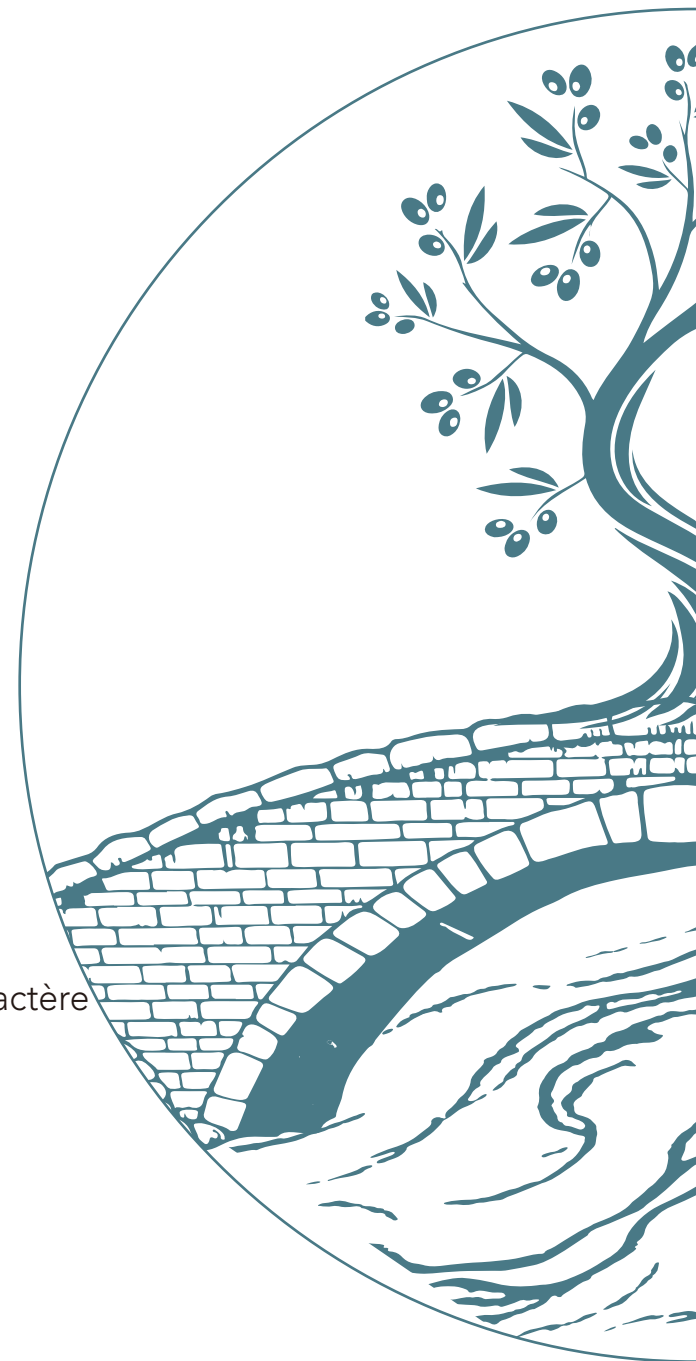
Accord mets et vins : Viandes rouges en sauce, magret de canard, fromages maturés et de caractère

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

Meridiem, 230 avenue Maréchal Leclerc, 34070 Montpellier, FRANCE



Meridiem





AOP TERRASSES DU LARZAC

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

Meridiem, 230 avenue Maréchal Leclerc, 34070 Montpellier, FRANCE



Meridiem

