



DOMAINE DE MISTRE

Cuvée « LES FAYSSSES DU PUIITS »

AOP Terrasses du Larzac



Le Domaine de Mistre est implanté au cœur du vignoble de l'Appellation d'Origine Protégée Terrasses du Larzac, sur la Commune de St Guiraud. Ce domaine appartient à la famille Réquirand depuis 1892, date à laquelle Dame Eugénie MISTRE donne à ferme à mi-fruit sa propriété à François Réquirand, suite au décès de son époux. En 1998, Daniel Réquirand reprend le domaine familial, et en 2016, décide de vinifier sa production en Terrasses du Larzac.



Cépages : 60% Syrah - 30% Grenache - 10% Mourvèdre
Rendement de 40hl/ha.



Terroir : Sol Argilo Calcaire avec galets roulés issue la roche-mère calcaire jurassique. Climat chaud et sec méditerranéen avec une amplitude thermique de 20°C entre le jour et la nuit.



Vinification : Traditionnelle avec maîtrise des températures. Cuvaison de 25 jours.



Dégustation : Robe grenat foncé. Nez puissant alliant des notes de garrigues, fd'épices et de fruits noirs. Bouche soyeuse, nette, tendue, avec une finale impeccable et persistante.



Alliance Gastronomique : Dégustation à 16°C après décantation en carafe. A consommer avec viandes rouges et blanches, plats méditerranéens, fromages.