

LES SENTINELLES DU ROC

Cuvée « L'Etoile »

AOP Terrasses du Larzac - Rouge



Un vin d'expression qui reflète la tradition, l'authenticité et la typicité de nos terroirs.



Cépages : Syrah 50 % - Grenache 30 % - Mourvèdre 15 % - Carignan 5%



Terroir : Sols Argilo Calcaires 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 : Récolte manuelle avec tri de la vendange. Fermentation traditionnelle avec maîtrise des températures (25° C). Remontages quotidiens pendant la fermentation alcoolique, puis en fonction de la dégustation pendant la phase de macération de 25 à 35 jours.



Dégustation : Belle robe grenat intense. Nez épicé avec des notes de fruits noirs, de garrigues et de torréfaction. Bel équilibre en bouche avec des tanins élégants, fins, et racés. La finale est épicée, longue, et persistante.



Alliance Gastronomique : Dégustation à 16°C après décantation en carafe.

A consommer avec des viandes rouges et blanches grillées, des daubes, des plats méditerranéens, ou du fromage.

Alliance Gastronomique : Dégustation entre 16 et 17°C. Vous savourerez ce vin avec des grillades, rôtis, salades composées et fromages.