



LES VENDANGES DE TOM

AOP Terrasses du Larzac

Un vin élégant sur des notes de garrigues et de fruits rouges bien mûrs. Un nez éclatant de moka, de mûre, de truffe et de zan. La bouche est ample et épicée, des tanins fondus et une finale mentholée. Finesse et fraîcheur du terroir.

Les Vendanges de Tom s'accorde parfaitement avec une épaule d'agneau confite à l'échalote, une omelette aux cèpes, une pièce de bœuf grillée, un comté affiné.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

AOP Terrasses du Larzac

Age des vignes

60 ans

Cépages

Syrah (60%), Carignan (30%), Cinsault (10%)

Millésime

2022

Viticulture

Rendements de 28 à 32 hl / ha.

Agriculture biologique.

Terroir

Argilo calcaire. Terres de garrigues, sol drainant de cailloutis.

Fraîcheur caractéristique qui descend du plateau montagneux du Larzac

Vinification

Vinifications parcellaires. Égrappage total. Encuvage par gravité.

Extraction douce par remontages.

Élevage

Élevage 23 mois. En cuve et en barriques sur 60% de la cuvée.

Mise en bouteille au printemps, en lune descendante.

Récompenses

89/100 Revue du vin de France – Millésime 2022

91/100 Terre de vins coups de cœur Terrasses du Larzac - 2021

92/100 par Tim Atkin – Millésime 2020

2 étoiles au Guide Hachette des vins – Millésime 2020

1 étoile au Guide Hachette des vins – Millésime 2018



*« Sélection des plus vieilles vignes de 60 ans
pour la naissance de cette cuvée en 2015 »*