

M A S Capdaniel



LES CORMIERS

AOP Terrasses du Larzac

Un vin souple et élégant au nez séduisant de petits fruits rouges et de réglisse sur fond balsamique. Bouche ample et délicate, des tanins discrets laissant l'expression au fruit et au terroir.

Les Cormiers accompagne très bien une cuisine traditionnelle et chaleureuse : des œufs mimosas, un magret de canard au miel, un risotto aux morilles ou un camembert rôti au thym.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

AOP Terrasses du Larzac

Age des vignes

50 ans

Cépages

Grenache noir (60%), Carignan (30%), Cinsault (10%)

Millésime

2021

Viticulture

Rendements de 30 à 35hl / ha.

En conversion vers l'agriculture biologique.

Terroir

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

Fraîcheur caractéristique qui descend du plateau montagneux du Larzac

Vinification

Vinifications parcelaires. Égrappage total. Encuvage par gravité. Extraction douce par remontages sur chaque cuve

Élevage

Élevage en cuve 18 mois.

Mise en bouteille au printemps, en lune descendante.

Récompenses

91/100 Decanter – Terrasses du Larzac reports 2023

Médaille d'Or au Concours Terre de vins 2023 – millésime 2021

2 Étoiles Guide Hachette 2024 – millésime 2020

90/100 dans la Revue des vins de France – millésime 2020

16/20 par Ronald de Groot dans Perswijn – millésime 2020

« Le cormier est une variété de poirier sauvage
d'origine méditerranéenne que l'on trouve sur nos parcelles »