



## 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 parcellaires. 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.

---

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