



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, une douce sucrosité, des tanins fondus et une finale mentholée. Fraîcheur et finesse.

Les Vendanges de Tom s'accordent 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

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

Mise en bouteille au printemps, en lune descendante.

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