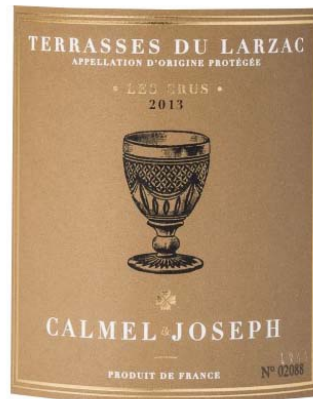


## Calmel & Joseph - Terrasses du Larzac - Les Crus - Terrasses du Larzac - 2013



### Description :

Notes : Robert Parker **90/100**, Gilbert & Gaillard **89/100**

« La clou du spectacle, le Terrasses du Larzac 2013 est un vin remarquable. Assemblage de Mourvèdre, de Syrah et de Grenache passés en partie en barriques neuves pendant plus d'un an, il offre un style mûr et structuré avec des nuances de mûres, d'herbes sauvages, de réglisse et de fleurs.

» (Wine Advocate 2015 - Robert Parker)

### Caractéristiques du vin :



**Domaine** : Calmel & Joseph

**Nom du vin** : Les Crus - Terrasses du Larzac

**Millésime** : 2013

**Appellation** : Terrasses du Larzac

**Région** : Languedoc

**Couleur** : Vin rouge

**Cépages** : 50% Mourvèdre, 25% Syrah, 25% Grenache

**Terroirs** : Sols argilo-calcaires, composés de cailloutis calcaires d'origine cryoclastique intégrés dans une trame de terre argilo-sableuse profonde.

**Vendanges** : à maturité optimale

**Viticulture** : Traditionnelle et soignée

**Vinification** : Traditionnelle en cuves. Pigeages en début de fermentation puis légers mouillages de marc quotidien durant la fin de la cuvaïson. Cuvaison de 15 jours.

Fermentation malolactique en barriques.

**Degré d'alcool** : 13.5 %

**Elevage** : 14 mois en fûts de chêne : 20 % bois neufs, 30 % barriques de 1 vin, 50% barriques de 2 vins

### Dégustation & accords :



**Oeil** : Robe profonde

**Nez** : Franc et net avec une belle personnalité. Intense avec des notes de petits fruits rouges , puis de senteurs méditerranéennes en deuxième nez

**Bouche** : Texture souple, concentrée, équilibrée. Tanins fins . Notes de menthol laurier, cassis, épices.

**Boire à partir de** : 2015

**Boire avant** : 2022

**Servir** : à 16-18°C

**Accords met/vin** : Se mariera avec un onglet de boeuf à l'échalotte, une daube à la provençale...