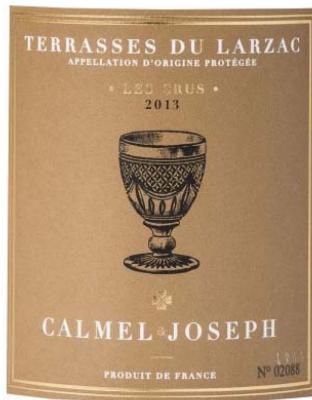


Calmel & Joseph - Terrasses du Larzac - Les Crus - Terrasses du Larzac - 2013



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 cuaison. Cuaison 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...