

Aurélié Vic, oenologue vigneronne passionnée, découvre et partage les bonnes pistes vineuses du Languedoc. Car la région est grande et les vins aux saveurs et profils multiples. Faut-il qu'il soit frais et gourmand ? Faut-il qu'il se prête à une cuisine méditerranéenne ? Oui bien sûr mais Aurélié Vic veut plus. Du caractère et de l'équilibre, de la finesse et de l'harmonie, que le vin s'exprime et donne des pistes sur ses origines. Bref que les racines parlent, qu'elles nous relient au sol... que le « jus » exhale les saveurs du sud, un concentré de fruit et de parfums de garrigue, avec du croquant, de la finesse et de la buvabilité bien sûr.



« Terrasses du Larzac, un vignoble d'exception, au pied du plateau montagneux du Larzac, tout près du village de Saint Jean de la Blaquière. Entre coteaux et terrasses, des sols profonds de schistes, de grès, de galets roulés et argilo-calcaires ou s'exprime la vigne sculptent le paysage. Le climat y est frais et ensoleillé, transition entre Méditerranée et Larzac. »

Degré	14.5%
Composition	30% Syrah / 30% Grenache / 30% Carignan / 10% Cinsault
Sols	Des sols profonds de schistes, de grès roulés et argilo-calcaires
Conduite	Gobelet
Récolte	Manuelle avec Tri
Rendement	30 hl/ha (en moyenne)
Vinification	Traditionnelle

« Une référence, un aboutissement... Très belle robe profonde et éclatante. Le nez est très riche, intense, sur des notes de fruits noirs et d'épices douces rafraichies par des nuances d'eucalyptus et de baies roses. La bouche est ample, opulente avec une trame tannique veloutée et une belle persistance en finale... Une sensation de plénitude à partager sans tarder. »

Température de service 16-18 °C.

A table Très à l'aise sur un agneau de lait ou une côte de veau aux cèpes, que la fête commence...

Disponibilité Bouteille 75cl