Francia | Maison A. de Luze

Terrasses du Larzac

Terrasses du Larzac Aoc

Proprietà	Famiglia De Luze
Inizio attività	1820
Vitivinicoltura	Convenzionale e Biologica



TERRASSES DU LARZAC

Vino rosso

Codice 12864

Annata 2022
Tipologia Rosso fermo
Colore Rosso
Territorio Languedoc
Vitigni Carignano, Mourvedre, Syrah, Grenache

Sostenibilità Biologico
Vitigni Carignan 30%, Mourvedre 30%, Syrah 20%, Grenache 20%
Vinificazione Prima della vinificazione, ogni varietà d'uva viene diraspata individualmente e il carico nei tini avviene per gravità. Per la vinificazione, si preferisce il metodo tradizionale, con rimontaggi per un periodo di macerazione di 3-4 settimane.
Suolo Argilloso-calcareo
Vista Con una splendida veste rosso rubino
Olfatto Il naso potente di questo vino rivela aromi di ciliegia, frutti neri e delicate note di pepe.
Gusto Al palato, predomina una sensazione setosa, con un notevole equilibrio. Spiccano note di liquirizia e frutti rossi, che conducono a un finale fresco e persistente.
Affinamento L'affinamento del vino avviene in vasche di acciaio inox, che contribuiscono ad accentuarne il profilo fruttato, fresco e gourmet.
Temperatura di servizio 16°-18°