

ANTÉNOR 2020

AOP Terrasses du Larzac

CÉPAGES

50% Syrah, 45% Mourvèdre, 5% Grenache

RENDEMENTS

15 hL/ha

Cette cuvée n'est produite que dans les grandes années

ÂGE DES VIGNES

Entre 40 ans et 60 ans.

GÉOLOGIES DES SOLS

Sols Argilo-Calcaire et terrasses Rissiènnnes.

Versant Sud

VINIFICATIONS

Sélection de vendange manuelle. partiellement égrappées
Fermentation à basse température, en cuve Inox, méthode traditionnelle. Longue macération.

ÉLEVAGE

Finement élevée en fût de chêne français,
chauffe adaptée, durant 14 mois

PRODUCTION TOTALE

2 000 bouteilles, série limitée, numérotée

DÉGUSTATION

Robe rouge grenat sombre soutenue, reflets violets. Belle limpidité.
Nez puissant de fruits rouges très mûrs, de confiture de fruits rouges qui se mélangent à des notes grillées, de café, de pruneau.
En bouche, dès la première gorgée on rencontre un vin exceptionnel d'une grande finesse et que l'on juge de longue garde. Riche, complexe, charpenté, ce vin saura vous séduire par un superbe équilibre de finesse et de douceur.

CONSEILS DU SOMMELIER

Ce vin riche et équilibré, peut se déguster dès maintenant pour le plaisir sur le fruit, mais il va évoluer et se complexifier pendant 15 à 20 ans. Nous le recommandons comme une gourmandise, mais également sur des gibiers, les viandes grillées, les fromages élevés, les gâteaux au chocolat noir.

RÉCOMPENSES

Millésime 2022 Decanter World Wine Awards 2019 91/100pts

