

# VELOURS 2021

## AOP Terrasses du Larzac

---

### CÉPAGES

55% Syrah, 42% Grenache, 3% Mourvèdre

### RENDEMENTS

30hL/ha

### ÂGE DES VIGNES

Entre 35 et 40 ans

### GÉOLOGIES DES SOLS

Sols Argilo-Calcaire et terrasses rissiennes.

Versant Sud-Est

### VINIFICATIONS

Vendanges manuelles, égrappés.

Fermentation à basse température, en cuve Inox, méthode traditionnelle. Macération durant un mois.

### ÉLEVAGE

Finement élevée en fût de chêne français durant 6 mois.

### PRODUCTION TOTALE

20 000 bouteilles.

### DÉGUSTATION

Robe rouge grenat aux reflets violets soutenus. Belle limpidité.

Nez puissant de fruits rouges bien mûrs agrémenté de notes de vanille, de coco, de torréfaction et d'épices.

Après agitation, les arômes de fruits rouges se développent et se mélangent à des notes de chocolat noir, de café, de poivre, de vanille.

La bouche est en harmonie avec le nez ; fruits rouges, épices, vanille, torréfaction amènent beaucoup de complexité. Excellent équilibre de finesse et de douceur.

### CONSEILS DU SOMMELIER

Ses beaux tanins soyeux complètent le plaisir immédiats et lui assurent une vie épanouie de 10 -12 ans.

Servir à 15°- 16° plateau de fromages élevés, gibiers, viandes rouges, viandes en sauces, chocolat noir.

### RÉCOMPENSES

Millésime 2022 Decanter World Wine Awards 2019 90/100pts

Millésime 2020 Decanter, The Wines of Terrasses du Larzac 92pts/100

Millésime 2020 Miquel Hudin The Wines of Terrasses du Larzac 2023, 93pts/100

Millésime 2019 Wine Advocate Robert Parker Note 90-92 / 100 points

Millésime 2018 Wine Advocate Robert Parker Note 90 / 100 points

Millésime 2017 Wine Advocate Robert Parker Note 91 / 100 points

