



Antonin et Louis 2016 AOC Terrasses du Larzac

Vin biologique certifié par FR-BIO10 - Qualité France

*Nous avons donné à cette
cuvée les prénoms de nos
ancêtres vigneron,
grand-oncle et grand-père
respectifs.*

*Mourvèdre et Syrah sont
issus de terrasses
anciennes de l' Hérault, le
Carignan de terrasses très
pauvres de l' ère tertiaire ;
tous ces terroirs sont
caractérisés par la
présence importante de
galets roulés et par de
petits rendements (25
hl/ha) qui font naître un vin
puissant et élégant.*

Cépages : Syrah (50%) , Mourvedre (20%) , Carignan (20%) ,
Morrastel (10%)

Vinification : fermentation traditionnelle et longue macération

Vieillessement : 13 mois en fûts de chêne Allier et Centre, de 1 à
3 vins

Robe : rouge pourpre, reflets violacés

Nez : complexe, attaque minérale (cuir, fumée), notes
balsamiques, mentholées, confites (cassis, mûres) et épicées
(poivre, cannelle)

Bouche : charnue, élégante, tanins harmonieux, souples,
soutenus par une longue finale fraîche et mentholée

Accord : parfait pour accompagner une côte de boeuf, les gibiers

Conditionnement : carton de 6 bouteilles bourguignonnes, 2X3
couchées

14,5 % vol.

Température de service : 16-17°