



FICHE TECHNIQUE

CREPUSCULE

APPELATION : AOP TERRASSES DU LARZAC

COULEUR : Rouge

MILLESIME : 2022

SITUATION : Jonquières (34)

SOLS : argilo calcaire cailloutis en surface

CEPAGES : Grenache (68%) - Syrah (22%) – Carignan (10%)

VIGNES : Agé 11 à 64 ans, vendange à la main.

RENDEMENT : 35hl/ha

VINIFICATION : Eraflage, fermentation à froid en cuve inox thermorégulé pendant 3 semaines. Vinification par cépage et par parcelle. Remontage et délestage pendant la fermentation.

ACCORDS METS VINS : plancha de charcuterie italienne, magret de canard aux fruits rouges

DUREE DE GARDE : 5 ans et plus...

T° DE SERVICE : entre 16 et 18°C

ALCOOL : 13.5°



Joli robe brillante aux reflets rubis. Le nez expressif, sur des notes de mûre, de cerise noire et de réglisse offre un joli déroulement en bouche. Un Terrasse frais et élégant.