



FICHE TECHNIQUE

ZENITH

APPELATION : AOP TERRASSES DU LARZAC

COULEUR : Rouge

MILLESIME : 2022

SITUATION : Jonquières (34)

SOLS : argilo calcaire cailloutis en surface

CEPAGES : Syrah (68%) - Grenache (20%) – Carignan (12%)

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

RENDEMENT : 30hl/ha

VINIFICATION : Eraflage, fermentation à froid en cuve inox thermorégulée pendant 3 semaines. Remontage et délestage. Elevage en demi-muid de 2 à 5 vins Stockinger et Rousseau de 500 et 400 Litres pendant 14 mois. Le vin est élevé assemblé.

DUREE DE GARDE : 10 ans et plus...

T° DE SERVICE : entre 16 et 18°C

ALCOOL : 14°



Un zénith au premier nez discret qui s'ouvre ensuite sur des notes d'after-eight, de mûre confite et de réglisse.

En bouche, les tanins sont soyeux, la dégustation est franche et nette.