



FICHE TECHNIQUE

CREPUSCULE

APPELATION : AOP TERRASSES DU LARZAC

COULEUR : Rouge

MILLESIME : 2023

SITUATION : Jonquières (34)

SOLS : argilo calcaire cailloutis en surface

CEPAGES : Grenache (58%) - Syrah (32%) – 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 : 14°



De l'intensité pour ce Terrasse du Larzac sur le cassis, la mûre, le zan et l'ardoise. De la douceur en bouche. Structure ciselée. Élégant !