



LE CLOS DU SERRES

Nom du vin : L'HUMEUR VAGABONDE

Appellation : AOP Terrasses du Larzac

Certification : biologique écocert

Spécificités : La grande cuvée du domaine avec une sélection annuelle de nos plus belles parcelles.

Bouteilles numérotées de 0 à 2100

Origine du nom : chaque millésime est un assemblage différent afin de créer la grande cuvée de l'année.

Cépages : 70% Syrah, 15% Grenache, 15% Carignan

Vinification parcelle par parcelle et cépage, Egrappage total, macération de 25 jours, pressurage en presseur pneumatique sans trituration, réassemblage

Elevage 1 an en amphore Tava de 1600 litres

L'amphore brille par sa neutralité à transcender la définition d'un terroir. L'amphore, pour l'authenticité du goût et la pureté du fruit, gain de volume, assouplissement des tanins, minéralité et tension

A la clef, des vins beaucoup plus expressifs qu'en cuve et proche de la barrique avec un superbe éclat aromatique et des tanins plus soyeux, le tout sans aucune note boisée.

Vendanges manuelles

Notes de dégustation :

Un vin plein et équilibré aux tannins veloutés doté d'une belle puissance minérale, notes poivrées, iris et fleur de lys.

Complicités gastronomiques :

A carafes . Servir à 17°C avec une belle viande grillée, entrecôte, cote de bœuf de race Aubrac.

Garde : vin de grande garde 10 ans et au-delà.

