



LE CLOS DU SERRES

Nom du vin : SAINT-JEAN

Appellation : AOP Terrasses du Larzac

Couleur : rouge

Certification : biologique écocert

Spécificité du terroir : la synthèse des terroirs

à savoir une mosaïque géologique de 4 sols et les cépages de l'appellation et du domaine

4 sols : Schistes, grès, galets, ruffes

Cépages : 20% Cinsault, 20% Grenache, 20% Syrah, 20% mourvèdre, 20% Carignan

Degrés: 14%

Vendanges manuelles

Climat : alternance de journées chaudes et nuits fraîches

Elevage en cuve béton préservant la tension et la pureté du fruit

Notes de dégustation :

Sa fraîcheur et ses notes de petits fruits rouges sont sa signature. La bouche est souple, gourmande, sur une finale de cerise fraîche et d'épices.

Complicités gastronomiques :

Feuilleté tapenade, tarte aux légumes, côtelettes grillées, gigot d'agneau à l'ail, lapin aux olives, velouté de carotte au chorizo poêlé, tomme de brebis, chèvre...

