



# 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...

