



BOUTIQUE DE LA
MAISON DES VINS
DU LANGUEDOC

LE CLOS DU LUCQUIER

● Les Loustics



Robe : pourpre

Nez : notes fumées, balsamiques et mentholées et une pointe de graphite

Bouche : notes plus douces de moka et de fruits noirs (mûre, myrtille) prennent le relais, accompagnant des tanins soyeux

Gastronomie : viande de gibier marinée, tournedos grillés.

Garde : 1 à 8 ans

Service : ouvrir 1h avant, autour de 16°

Appellation

AOP Languedoc Montpeyroux

Localisation et superficie

Jonquières (34) - 15 ha

Cépage(s)

Grenache, Syrah, Cinsault

Sol(s)

Argilo-calcaire

Viticulture

Rendement de 30 à 35 hl/ha. Vendanges manuelles en cagettes

Vinification et élevage

La Syrah est vinifiée en raisins entiers (macération carbonique

Élevage en fût de chêne neuf pour la Syrah, fût de 2 à 3 ans pour le Grenache et Cinsault, pendant 14 à 16 mois.

Élevage d'un an ensuite en bouteille

