



BOUTIQUE DE LA MAISON DES VINS DU LANGUEDOC

MAS DES CHIMERES

● Nuit grave



Robe : rouge carmin

Nez : expressif et gourmand sur les fruits rouges (framboise, cassis) et la réglisse. Évolution vers le cuir, les fruits secs et les amandes grillées

Bouche : ronde, suave et élégante, bien équilibrée par une jolie fraîcheur

Gastronomie :

Garde : 1 à 10 ans

Service : carafage 1h autour de 16°

Appellation

AOP Terrasses du Larzac

Localisation et superficie

Octon (34) - 23 ha

Cépage(s)

48% Syrah, 22% Mourvèdre, 20% Grenache, 10 % Carignan/Counoise

Sol(s)

Plateaux basaltiques

Viticulture

Vendanges manuelles, 30 hl/ha

Vinification et élevage

5 à 8 semaines de cuvaison, en barrique de 400L, 500 et 600L, de plus de 3 vins à 10 vins pendant 12 mois

Levure indigène, sans intrants, un peu de sulfite à la mise

