



LE CLOS DU SERRES



SAINT- JEAN

CUVEE VILLAGE

AOP Terrasses du Larzac - Rouge - Vin biologique

Cuvée Village :

Expression du climat frais et du puzzle géologique de Saint-Jean de la Blaquière : village du XIIème siècle au cœur d'un cirque naturel des contreforts du Larzac.

Ce vin remplace anciennement la cuvée le clos qui était en aoc Languedoc.

Cépages :

25 % Cœillade (cépage oublié en voie de disparition), 25 % Cinsault, 25 % Syrah, 25 % Grenache.

4 Sols : schistes, grés, galets, ruffes.

Climat frais du à la proximité du plateau du Larzac culminant à 849 mètres.

Dégustation :

Un vin charmeur avec des notes de petits fruits rouges avec une belle finale épicée et fraîche, des tanins fins et soyeux. Un ensemble croquant, gourmand, équilibré et prêt à boire.

Ce vin a 2 vies : fruitée et festive dans sa jeunesse grâce à l'œillade. Puis après 2 hivers , il montre une profondeur étonnante grâce à nos vieux cinsaults nouveaux , nos syrahs et nos grenaches dans la force de l'âge.

Complicités gastronomiques :

Feuilleté tapenade, tarte aux légumes, côtelettes grillées, gigot d'agneau à l'ail, lapin aux olives, veau poêlé aux petits champignons, tomme de brebis, chèvre...

Culture biologique certifiée écocert

Vendange manuelle et parcellaire

Vinification :

Egrappage total, raisins non foulés. Chaque parcelle est vinifiée séparément.

Elevage : 12 mois en cuve béton. 13.5 %.



ROBERT PARKER : 2013 89/100.

JANCIS ROBINSON : 2013 16.5/20 ...de la profondeur, du fruit et une finale poivrée.

HACHETTE : 2013 2 étoiles .

BETTANE & DESSEAUVE : 2013 15.5/20. Finale longue et gourmande.

