



LE CLOS DU SERRES

L'HUMEUR VAGABONDE

L'ELECTRON LIBRE

AOP Terrasses du Larzac - Languedoc - Rouge - Vin biologique

Bouteilles numérotées de 1 à 3600.

L'électron libre guidé par notre inspiration.
Une cuvée hommage aux rares vieux Carignans sauvés de l'arrachage.
Un vin aérien et sensuel qui prouve que le carignan est un grand cépage du sud.

Notes de dégustation :

Grand volume harmonieux en bouche, soutenu par une remarquable fraîcheur. Très belle palette d'arômes avec les épices douces, la mûre.
Une cuvée élégante, race et profondeur ! Vin de forte identité.

A carafier . Servir à 17°C avec une viande, en sauce, un agneau au curry, des joues de bœuf à la tomate.
Garde : plus de 10 ans.

Spécificités des sols :

Sols de ruffes , terres rouges de l'ère primaire datant de 250 millions d'années, schistes, galets.

Climat : Maturation lente des raisins due aux nuits fraîches, il en résulte une étonnante fraîcheur dans nos vins.

Cépages :

Très vieux Carignans à l'âge inconnu, Syrah, Grenache.

Culture biologique certifiée écocert.

Vendange manuelle

Vinification :

Parcelles vinifiées séparément

Egrappage total, raisins non foulés

Remontages quotidiens

Macération 14 jours

Elevage en cuve exclusivement. 14 %.



PRESSE :

ROBERT PARKER: 2015 : 92/100. 2014 : 93/100 un vin extraordinaire, pur, élégant.

TERRE DE VINS : sélection dans les 20 meilleurs vins bios du Languedoc.

REVUE DU VIN DE FRANCE : 2014 dans les meilleurs vins du millésime : fruit net, frais, direct.

BETTANE & DESSEAUVE : 16/20, un carignan que peu sont capable d'emmener à ce niveau de charme.

DECANTER par ANDREW JEFFORD : 17/20 ,2013 un très grand vin.