



# LE CLOS DU SERRES

**Nom du vin :** LE PALAS

**Appellation :** AOP Terrasses du Larzac

**Couleur :** rouge

**Certification :** biologique écocert

**Spécificité : Lieu-dit, est du village.**

Bouteilles numérotées de 1 à 3000.

**Exposition :** Est, soleil couchant, un terroir plus solaire.

**Sols :** Schistes et grès.

**Cépages :** Syrah 49%, Grenache 32%, Carignan 19%.

**Climat :** alternance de journées chaudes et nuits fraîches

**Elevage** en cuve béton tronconique préservant la pureté du fruit et la tension

**Vendanges manuelles** et 2ème sélection des raisins sur table de tri au chai

**Dégustation :** Frais, complexe, texture dense et velouté. De la sève enrobée par le fruit.

La rondeur du grenache et ses notes de fraises écrasées, l'épice et la nervosité de la syrah, la fraîcheur du carignan. Très beau vin à garder plus de 10 ans.

**Accord gastronomique**

Une côte de bœuf, cèpes poêlées, pommes de terre dorées !

**Presse :**

Wine advocate Parker 91/100.

Une pureté de fruit terrifiante, grand potentiel de garde de plus de 10 ans  
Bettane et Desseauve : 15.5/20 . A montrer en exemple.

