



LE CLOS DU SERRES

Nom du vin : SAINT-JEAN

Appellation : AOP Terrasses du Larzac

Couleur : rouge

Certification : biologique écocert

Spécificité : Cuvée village

4 sols : Schistes, grés, galets, ruffes.

4 Cépages : Cinsault, Œillade (cépage oublié) , Grenache, mourvèdre, carignan

Climat : alternance de journées chaudes et nuits fraîches

Vinification et élevage en cuve béton préservant la tension et la pureté du fruit

Notes de dégustation : frais, fruité dominant en bouche, long.

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

Complicités gastronomiques

Feuilleté tapenade, tarte aux légumes, côtelettes grillées, gigot d'agneau à l'ail, lapin aux olives, velouté de carotte au chorizo poêlé, tomme de brebis, chèvre...

ROBERT PARKER : fraîcheur et pureté de fruit, une bombe à ce prix là

JANCIS ROBINSON : 15.5/20 de la profondeur, du fruit et une finale poivrée

HACHETTE : 1 étoile

BETTANE & DESSEAUVE : 15/20. Finale longue et gourmande, à montrer en exemple.

