



LE CLOS DU SERRES

Nom du vin : L'HUMEUR VAGABONDE 2021

Appellation : AOP Terrasses du Larzac

Certification : biologique écocert

Spécificités : La grande cuvée du domaine avec une sélection annuelle de nos plus belles parcelles.

Origine du nom : chaque millésime est un assemblage différent afin de créer la grande cuvée de l'année.

Bouteilles numérotées de 0 à 2100

Cépages : Syrah, Grenache, Carignan

Vinification parcelle par parcelle et cépage, Egrappage total, macération de 25 jours, pressurage en pressoir pneumatique sans triturage, réassemblage

Eleavage 1 an en amphore Tava de 1600 litres

L'amphore brille par sa neutralité à transcender la définition d'un terroir.

L'AMPHORE, POUR L'AUTHENTICITÉ DU GOÛT ET LA PURETÉ DU FRUIT, GAIN DE VOLUME, ASSOULISSEMENT DES TANINS, MINERALITE et TENSION

A la clef, des vins beaucoup plus expressifs qu'en cuve et proche de la barrique avec un superbe éclat aromatique et des tanins plus soyeux, le tout sans aucune note boisée.

Vendanges manuelles

Notes de dégustation :

Un vin plein et équilibré de grande garde doté d'une belle puissance minérale, Notes poivrée, fleur de lys.

Complicités gastronomiques :

A carafes . Servir à 17°C avec une belle viande grillée au barbecue, entrecôte, cote de bœuf de race Aubrac.

Garde : vin de grande garde 10 ans et au-delà.

Miquel Hudin : 2021 : 90

