



**TERRASSES DU LARZAC ROUGE 2023**  
**" COMBARELS DE L'OMBRE... " (80%**  
**GRENACHE, 20% SYRAH) MAISON**  
**CASSAGNE ET VITAILLES**

Pays : France  
Région : Languedoc Roussillon  
Sous région :  
Cépage(s) : 80% grenache, 20% syrah

**Note de dégustation :**

Couleur grenat chatoyante. Nez splendide et riche d'arômes fruités (cerises, framboises, prunes). La bouche est souple, les tanins sont très soyeux et le caractère fruité est omniprésent. Un vin méditerranéen, sans lourdeur mais généreux et intense.

Température de service : Entre 16 et 17 C°  
Potentiel de garde : 6 ans dans une bonne cave  
Suggestion(s) gastronomique :



Viande en sauce (coq au vin, bœuf bourguignon, daube de bœuf à la provençale)

**Commentaires du sommelier :**

Sur ce terroir si singulier des Terrasses du Larzac, la grenache (80%) trouve un terroir à sa mesure. Combiné à la syrah (20%), apportant couleur et structure, elle nous offre un vin peu tannique, souple et délicat. On l'apprécie tout particulièrement pour cette structure de velours et son fruité intense et raffiné.



Puissance



[www.la-cave-des-sommeliers.com](http://www.la-cave-des-sommeliers.com)

