



TERRASSES DU LARZAC ROUGE 2024  
" COMBARELS À LA LUMIÈRE... " (80%  
SYRAH, 20% GRENACHE) MAISON  
CASSAGNE ET VITAILLES

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

Note de dégustation :

Robe pourpre soutenue. Le nez est délicat, il exprime des arômes de fruits noirs récoltés à parfaite maturité. Après aération, de fines notes florales et épicées apparaissent. En bouche, le juste équilibre, le soyeux des tanins et l'harmonie générale est frappante. Un vin issu majoritairement de syrah et possédant une texture aussi soyeuse n'est pas courant. Il profitera d'une aération de deux heures avant dégustation si vous souhaitez en profiter dès à présent. Malgré qu'il s'apprécie déjà bien aujourd'hui, quelques années de

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



Viande rosée et rouge : tajines d'agneau, filet de bœuf grillé, magret de canard aux épices

Commentaires du sommelier :

« A la lumière », frère jumeau « de L'ombre » a en effet des airs de famille, un caractère méditerranéen et un équilibre unique, celui des Terrasses du Larzac. Mais la lumière, c'est aussi un style à part dans la fratrie. Un style où la syrah s'exprime à merveille avec des notes de fruits mûrs, d'épice et de fleurs. Une syrah d'une grande délicatesse et à qui, la part de grenache (20%) qui rentre dans l'assemblage final, apporte une part de suavité, de fruit et de gourmandise. Le travail et l'exigence hors normes du domaine Cassagne et Vitailles, privilégiant des composts organiques, un enherbement maîtrisé, de faibles rendements et un travail manuel est ici récompensé avec un vin séduisant, racé et équilibré.



Puissance



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

