



TERRASSES DU LARZAC " LES BRUYÈRES " 2023 DOMAINE LA ROUQUETTE / BIO

Pays : France
Région : Languedoc Roussillon
Sous région :
Cépage(s) : 40% grenache, 30% carignan, 30% syrah (élevage en cuve)

Note de dégustation :

La robe est pourpre et profonde. Le nez offre un caractère fruité omniprésent évoquant les cerises, les fraises et les cassis. En bouche, c'est un vin de caractère, savoureux et gourmand. Il possède un excellent équilibre et des tanins soyeux. Une belle découverte languedocienne.

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



Idéal avec des viandes grillées, un tajine d'agneau ou un plateau de fromages.

Commentaires du sommelier :

Loïc Benezeth incarne la 4^{ème} génération de vigneron au Domaine La Rouquette situé dans un hameau proche de Saint-Privat dans l'Hérault. Tout a commencé en 1948 avec René, son arrière-grand-père qui débuta avec deux hectares de vignes, suivi de son fils Jean-Claude en 1970 qui développa la propriété. En 2000, Laurent vinifie l'entièreté de la récolte du domaine et aujourd'hui, Loïc, jeune vigneron passionné reprend les vignes ancestrales et élabore des cuvées remarquables telles que cette cuvée « Les Bruyères ». Elle est issue de vieilles vignes de 50 ans plantées sur des sols de schistes et d'argile. Sur ces Terrasses du Larzac, les vignobles se situent à plus de 300 mètres d'altitude, en conséquence de quoi les nuits y sont fraîches, avec une amplitude thermique de plus de 20 degrés en été,



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

