

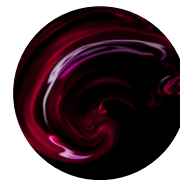
# LES RAISINS D'Y CROIRE

## AOP TERRASSES DU LARZAC

Terre d'engagement hier et aujourd'hui, elle porte la jeune appellation Terrasses du Larzac, aussitôt élevée au rang de «cru du Languedoc-Roussillon». Elle est le symbole de l'engagement de Castelbarry dans une démarche de développement durable.

### Aspect visuel :

Robe violine.



### Aspect olfactif :

Nez fruité et fumé sur la myrtille et des arômes de tapenade.



### Aspect gustatif :

Une bouche généreuse, structurée, notes de mûre et de cassis.



### Accords mets et vins :

Viandes rouges grillées ou mijotées aux épices méditerranéennes.



### Géologie du sol :

Sélection parcellaire de très vieilles vignes sur des coteaux calcaires en altitude.

### Encépagement :

50% Mourvèdre, 30% Grenache, 20% Syrah

### Âge des vignes :

50 ans.

### Vinification :

Vinification traditionnelle par cépage, longue macération des mourvèdres.

### Élevage :

En fûts de chêne 12 à 18 mois.

### TAV:

14% vol

### Rendements :

42 Hl/ha

### Température de service :

16° - 17°

### Durée de conservation :

3 à 5 ans.



PIÉMONT  
CAUSSES & CÉVENNES

