



TERRE^{DES} 2 SOURCES



CAPRICES 2020 AOP TERRASSES DU LARZAC

Cépages Carignan 46%, Syrah 34%, Grenache, 20%

Terroir / Viticulture

Les parcelles sont situées au pied des Cévennes, sur des terrains en pente douce à modérée. Les raisins proviennent de vieilles vignes (60 ans) et de vignes plus récentes (15 ans). Les sols sont argilo-calcaires avec des quantités variables de cailloux de taille petite à moyenne, ce qui rend l'irrigation inutile.

Seules nos meilleures parcelles sont classées en AOP Terrasses du Larzac. Ces vignes bénéficient de la plus grande attention pour donner des raisins de qualité optimale et exprimer ce terroir exceptionnel. Les rendements de production sont faibles à modérés.

Vinification

Les raisins sont placés dans de petites cuves de fermentation ouvertes avec des opérations quotidiennes de pigeage manuelles, et laissé macérés sur les peaux pendant 2 semaines après la fermentation. Les vins sont pressés lorsque l'équilibre parfait est atteint. Élevé dans de vieilles barriques et dans des cuves pour renforcer la nature fruitée inhérente au terroir et à ces cépages.

Notes de Dégustation

Au nez, des arômes de cerises noires et de mûres de Boysen avec de subtiles notes boisées. La bouche est douce et ronde avec des saveurs de prunes mûres et une touche de vanille. La finale est longue.

Accords Mets-Vins

A déguster avec un tajine d'agneau, une blanquette de veau ou un risotto de courge rôtie et aux champignons.

Gard

A boire maintenant mais peut se garder jusqu'en 2028, selon les conditions de stockage.

Détails

Mise en bouteille: 5 juillet, 2023; 13.5% Alcool



@Terre2Sources

La Plaine 34190 MONTOULIEU
Tel: +33 4 67 73 70 21
contact@terredes2sources.com
www.terredes2sources.com