



LE CLOS DU SERRES

Nom du vin : LE PALAS

Appellation : AOP Terrasses du Larzac

Couleur : rouge

Certification : biologique écocert

Spécificité du terroir : Lieu-dit, est du village.

Exposition : Est, soleil couchant, donc plus solaire.

Bouteilles numérotées

Cépages : Syrah 49%, Grenache 32%, Carignan 19%.

Terroir : Schistes et grès.

Climat : alternance de journées chaudes et nuits fraîches procurant de la fraîcheur aux vins

Elevage en cuve béton tronconique préservant la pureté du fruit et la minéralité

Vendanges manuelles

Dégustation : De la sève enrobée par le fruit.

La rondeur du grenache et ses notes de fraises écrasées, l'épice et la nervosité de la syrah, la fraîcheur du carignan. L'exposition couchant donne une matière dense en bouche mais doté de puissance minérale. Très beau vin à garder plus de 10 ans.

Accord gastronomique

Une côte de bœuf, cèpes poêlés, pommes de terre dorées !

Presse :

Wine advocate Parker 91/100.

Une pureté de fruit terrifiante, grand potentiel de garde de plus de 10 ans
Bettane et Desseauve : 15.5/20 . A montrer en exemple.

