



LE CLOS DU SERRES

Nom du vin : L'HUMEUR VAGABONDE

Appellation : AOP Terrasses du Larzac

Couleur : rouge

Certification : biologique écocert

Spécificités : L'électron libre guidé par notre humeur vagabonde

Bouteilles numérotées.

Cépages : 50% vieux carignan quasi centenaire 25% Syrah , 25% Grenache .

Elevage en cuve

Vendanges manuelles

Notes de dégustation :

un nez de poivre, de petits fruits rouges et noirs (myrtille, groseille, mûre de ronce), une bouche aux tanins toniques mais soyeux, ce vin est à la fois concentré et désaltérant, croquant.

Complicités gastronomiques

A carafier . Servir à 17°C avec une viande en sauce, un agneau au curry, des joues de boeuf à la tomate.

Garde : plus de 10 ans.

PRESSE :

LE ROUGE ET LE BLANC : 15/20. Un vin délicat sur des expressions florales tanins fins, il gagnera à s'ouvrir avec l'âge.

ROBERT PARKER: 92/100 extraordinaire, pur et élégant

TERRE DE VINS : les 20 meilleurs vins bios du Languedoc.

REVUE DU VIN DE FRANCE : Meilleurs vins du millésime

BETTANE & DESSEAUVE : 15/20, un carignan que peu sont capable d'emmener à ce niveau de charme.

