



LE CLOS DU SERRES

Nom du vin : SAINT-JEAN

Appellation : AOP Terrasses du Larzac

Couleur : rouge

Certification : biologique écocert

Spécificité du terroir : Cuvée village, clé d'entrée de lecture du terroir de SAINT JEAN de la Blaquièrre , à savoir une mosaïque géologique et un climat nocturne frais.

4 sols : Schistes, grès, galets, ruffes

Cépages : Cinsault, Œillade (cépage oublié) , Grenache , Syrah, mourvèdre

Climat : alternance de journées chaudes et nuits fraîches

Elevage en cuve béton préservant la tension et la pureté du fruit

Notes de dégustation :

Sa fraîcheur et ses notes de petits fruits rouges sont sa signature. La bouche est souple, gourmande, sur une finale de cerise fraîche, épices.

Vendanges manuelles

Complicités gastronomiques

Feuilleté tapenade, tarte aux légumes, côtelettes grillées, gigot d'agneau à l'ail, lapin aux olives, velouté de carotte au chorizo poêlé, tomme de brebis, chèvre...



ROBERT PARKER : fraîcheur et pureté de fruit, une bombe à ce prix là

JANCIS ROBINSON : 15.5/20 de la profondeur, du fruit et une finale poivrée

HACHETTE : 1 étoile

BETTANE & DESSEAUVE : 15/20. Finale longue et gourmande, à montrer en exemple.

