

CHATEAU LA SAUVAGEONNE GRAND VIN ROUGE

Coteaux du Languedoc Terrasses du Larzac Syrah
Grenache Carignan



GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD



DESCRIPTION

Le Château La Sauvageonne est un site de légende. Son exposition, son emplacement et son terroir exceptionnels lui confèrent un caractère unique. Cette Cuvée Grand Vin puise son origine dans la rencontre entre un terroir d'exception, des cépages originaux et le savoir faire du vigneron.

La région de l'appellation Terrasses du Larzac est située au centre nord de l'Hérault, adossée aux reliefs du Causse du Larzac. Cette zone climatique connaît des grandes amplitudes thermiques : l'éloignement de la mer et la proximité du Causse apportent une certaine fraîcheur durant les nuits estivales qui est bénéfique à la coloration des baies grâce à une maturation lente et progressive.

VINIFICATION ET ELEVEAGE

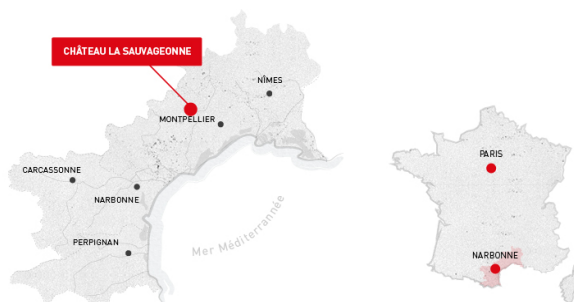
Les vendanges sont déclenchées sur la base des contrôles de maturité, d'analyse de polyphénols contenus dans les pellicules des raisins et par la dégustation quotidienne des baies à l'approche de la récolte.

La récolte est manuelle, les raisins sont transférés à l'aide de comportes au chai où un tri méticuleux est effectué.

Chaque cépage et chaque parcelle sont vinifiés séparément. Les Syrah sont pour partie encuvées en grappes entières pour être vinifiées en macération carbonique. Les autres Syrah et les Grenache sont égrappés et vinifiés en macération traditionnelle. Après écoulage des cuves et la fermentation malolactique effectuée, chaque cépage et chaque parcelle sont entonnés séparément.

Les assemblages sont réalisés après 12 mois d'élevage en barriques.

Un léger collage du vin est effectué avant qu'il soit mis en bouteille.



NOTES DE DEGUSTATION

Robe rubis aux reflets intenses et légèrement tuilés.

Un nez de garrigue confituré et épicé. Des notes subtiles de fruits noirs et de pain d'épice.

En bouche, le vin présente des tanins fins et élégants et forment un bel équilibre avec la vivacité.

A déguster dès à présent ou à garder quelques années.

** ACCORD MET ET VIN **

A consommer avec des viandes grillées de l'Aubrac, des plats du terroir et des fromages du Larzac.