



La Grande Cuvée rouge 2016 – AOC Terrasses du Larzac Certification « TERRA VITIS » Agriculture raisonnée

Bref historique : Notre domaine, situé au cœur du **terroir d'exception d'Aniane** dans le sud de la France, est issu d'un patrimoine familial. Depuis trois générations nous travaillons et respectons nos vignes avec persévérance, rigueur et passion. Notre gamme est composée d'un vin rouge : « **La Grande Cuvée** » en **AOC Terrasses du Larzac**, ainsi que de la cuvée « Les Pampres » constituée d'un vin rouge, d'un vin blanc et d'un rosé.

La conduite des vignes : c'est l'étape essentielle, gage de qualité du futur vin. Pour cela nous limitons au maximum le travail mécanique afin de préserver le sol et les souches de nos parcelles : Taille sévère, labour, fumure naturelle, palissage, épamprage, traitement adapté et sans excès, vendange en vert, effeuillage manuel, vendange manuelle pour permettre le tri des raisins.

Les cépages de la Grande Cuvée : **Syrah** (70 %) ; **Grenache** (20 %) ; **Mourvèdre** (10 %)

La vinification : elle est traditionnelle avec des pigeages manuels, sans apport de levures extérieures et de longues macérations (30 jours en moyenne).

L'élevage : 24 mois en fûts bourguignons, chêne français, chauffe très faible, barrique de 1 vin. Chaque cépage est élevé séparément, l'assemblage est fait avant la mise en bouteille. Le vin n'est ni filtré, ni collé.

Terroirs d'Aniane : Pour la **Syrah** et le **Grenache**, essentiellement un terroir calcaire couvert de galets roulés sur les reliefs proches du massif de l'Arboussas. Vignes entourées de garrigue et de chênes verts, à proximité de la vallée de Gassac. Pour le **Mourvèdre**, sol profond, argilo calcaire.