



# Les Hauts des Privats

## AOC Languedoc - Terrasses du Larzac 2010



Médaille de Bronze au Concours des Vins de Mâcon 2012



### Cépage(s)

75% Syrah  
18% Grenache  
7% Carignan

### Terroirs

Terrasses de schistes multicolores

### Rendement

35hL/ha

### Vendange

A la main, à maturité optimale

### Vinification

Les raisins sont égrappés puis vinifiés traditionnellement. La macération dure de 15 à 20 jours et une parfaite maîtrise des températures permet une extraction ménagée des différents composés aromatiques et polyphénoliques (remontages et délestage).

### Dégustation

La robe est rubis, limpide et brillante, avec quelques reflets grenat. Le nez, fin et plaisant, exhale des notes de fruits rouges et noirs, les épices, la garrigue, le laurier, sur un fond réglissé et chocolaté. L'attaque en bouche est ample, soyeuse, avec des notes fruitées intenses de cassis et de myrtille. L'évolution est soyeuse, la matière délicate et fondue, les tanins soyeux et intégrés. Un ensemble équilibré avec une finale épicée, sur la fève de cacao et le moka.



### Service et accords mets/vin

Température de service : 18°

Nos accords coup de coeur : Galantines, chapon farci aux truffes, fromage de chèvre jeune

Mais aussi : Magret de canard grillé, gâteau-truffé au chocolat noir et coulis de framboise



### Garde

1 à 3 ans