



## Terrasses du Larzac

### Clos du prier

*C'est au pied du massif de la Seranne à la croisée du cours d'eau le Garrel et la rivière de la Buèges que se situe le très vieux village de Saint-Jean-de-Buèges. Ce vieux vignoble est morcelé en de nombreuses parcelles en terrasses et délimitées par de vieux murs de pierre, au pied du flanc Est de la montagne de Seranne. Sur des sols bruns reposant sur des éboulis d'éclats calcaires, de vieux grenaches noirs et quelques Syrahs sont tombés peu à peu dans l'oubli, trop isolés des autres vignobles des Coteaux du Languedoc. Le climat local, méditerranéen mais très particulier du fait de l'altitude et de l'isolement de la vallée entre les causses de la Selle (600 mètres) et du Larzac (800 mètres) est humide et frais. De ce fait, les raisins mûrissent lentement et ne sont pas récoltés avant la fin du mois de septembre.*

**Appellation** : AOP Terrasses du Larzac

**Cépages** : Grenache 30%, Syrah 70%

**Climat**: Méditerranéen, humide et frais

**Rendement** : 25-30hl/ha

**Vinification** : Vendange en cagette éraflée à 50%.

Fermentation en cuve béton.

Durée de cuvaison de 30 jours.

Pigeage et remontage journalier.

**Elevage** : Pour majorité en fûts de 300l et 400l, chêne de l'allier, chauffe moyenne, et une partie en cuve béton.

Renouvellement des barriques sur 5 ans.

Durée 18 mois.

**Dégustation** : Le Clos du Prier séduit d'emblée par son côté floral et puissant, sa personnalité complexe évoquant l'iris, le laurier, le cassis et les petites baies sauvages. Un vin souple et ample qui se déguste dès aujourd'hui, avec sa finale longue et originale sur l'amande

**Accord Mets et Vin** : Viandes rouges, viandes en sauce et gibiers

