



CUVÉE PHILIPPE

AOP LANGUEDOC "TERRASSES DU LARZAC"

TERROIR : Glacis de cailloutis.

CÉPAGES : Mourvèdre, Grenache, Syrah, Cinsault.

VINIFICATION : Vendange égrappée, extraction par délestage et remontages, cuvaision longue de 3 à 4 semaines.

ÉLEVAGE : Élevage en barrique de chêne français pendant 14 à 16 mois pour Mourvèdre et Syrah. Le grenache est élevé en cuve pour préserver le fruit.

DÉGUSTATION : Ce vin à la robe pourpre développe un nez complexe d'épices douces (cannelle, poivre blanc), de pain grillé, de cerise et de cassis confits.

La bouche est à la fois dense et harmonieuse, soutenue par une belle fraîcheur aromatique (menthol et zan). À servir à 16-18°C sur une côte de veau aux girolles et aux morilles, ou une traditionnelle côte de boeuf à la fleur de sel de Camargue.

VINTAGE PHILIPPE

AOP LANGUEDOC "TERRASSES DU LARZAC"

SOIL: Gravel.

GRAPE VARIETIES: Mourvèdre, Grenache, Syrah, Cinsault.

VINIFICATION: Destalked harvest, extraction by pumping over and re-circulating the fermenting wine; long fermentation in vats of 3 to 4 weeks.

MATURING: Mourvèdre and Syrah matured in French oak barrels for 14 to 16 months.

The Grenache is matured in the vat to protect the fruit.

TASTING: This purple-hued wine boasts a complex bouquet of mild spices (cinnamon, white pepper), toast, cherries and candied blackcurrant. It is harmonious on the palate whilst dense, supported by a beautiful aromatic freshness (mint and zan).

Serve at 16-18°C with veal chops with wild mushrooms or with a traditional rib of beef with Camargue salt

LE CLOS DU LUCQUIER
RUE DE LA FONT DU LOUP - 34725 JONQUIÈRES
TÉL : 04 67 44 63 11 - MOBILE : 06 11 55 80 89
Email : leclosdulucquier@free.fr - www.leclosdulucquier.com