



## AOP TERRASSES DU LARZAC "Les LOULOUPS"

TERROIR : Glacis de cailloutis calcaires.

CÉPAGES : Mourvèdre, Grenache, Cinsault. Sélection des meilleures parcelles de Mourvèdre et de Grenache. Travail spécifique de limitation des rendements.

VINIFICATION : Vendange à la main en cagettes pour préserver leur intégrité. Le Mourvèdre est vinifié en raisins entiers (macération carbonique), le Grenache et le Cinsault sont égrappés. Macération longue de 3 à 4 semaines.

ÉLEVAGE : Élevage en fût de chêne français de 225 l. pendant 14 à 16 mois. Le Grenache est élevé en cuve pour préserver le fruit.

DÉGUSTATION : Cet assemblage à dominante de Mourvèdre, réhaussé d'une pointe de Grenache et de Cinsault est marqué à la fois par les notes de cerises confites et de cacao des plus beaux Grenaches, et la fraîcheur mentholée et poivrée d'un Mourvèdre à pleine maturité.

La bouche, aux tanins denses mais soyeux, est réhaussée par des notes toastées, puis de fruits rouges confits (griottes et fraises des bois), toute en élégance, pleine et longue. Un vin qui vous ravira pour sa puissance et sa fraîcheur.

Servi à 16-18°C, ce vin sera le compagnon idéal des grands repas : perdrix ou palombes à la broche ou sanglier en daube.

## AOP TERRASSES DU LARZAC "Les LOULOUPS"

SOIL: Gravel limetone.

GRAPE VARIETIES: Mourvèdre, Grenache, Cinsault. Selection from the best plots of Mourvèdre and Grenache. Worked specifically to limit yields.

VINIFICATION: Harvested by hand and placed in small trays to avoid damaging the grapes. The Mourvèdre grapes are vinified in their entirety (carbonic maceration). Grenache and Cinsault are destalked. Long maceration of 3 to 4 weeks.

MATURING : Matured in French oak barrels of 225l. for 14 to 16 months. The Grenache is matured in the vat to protect the fruit.

TASTING: This blend is dominated by the Mourvèdre, with hints of Grenache and Cinsault and has notes of candied cherries and cocoa from the loviestl Grenache grapes and the freshness of mint and pepper from a fully matured Mourvèdre. With dense but velvety tannins, the palate is enhanced by hints of toast, followed by candied red berries (Morello cherries and wild strawberries),

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