



CLOS DU LUCQUIER
AOP " TERRASSES DU LARZAC "

TERROIR : Glacis de cailloutis.

CÉPAGES : Mourvèdre, Grenache, Syrah, Cinsault.

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

ÉLEVAGE : Élevage en barrique de chêne français pendant 14 à 16 mois pour 85% de l'assemblage, les autres 15% sont élevés en cuve.

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 bœuf à la fleur de sel de Camargue.

CLOS DU LUCQUIER
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 for 85% of the blend, the other 15% are matured in the vat.*

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 : 07 68 05 70 19
Email : leclosdulucquier@free.fr - www.leclosdulucquier.com