

AMIGAS – Rouge 2021

Appellation :

Terrasses du Larzac

Assemblage :

Mourvèdre (30%), Grenache (25%), Syrah (25%)
et Carignan (20%)

Terroir :

Sols Permiens grès et argilite rouge (argile et oxyde de fer)
avec présence de galets.

Culture :

Le Mas de Clanny est certifié en Agriculture Biologique depuis 2008.
La récolte se fait à la main et le tri à la parcelle.

Vinification :

Fermentation traditionnelle en levures indigènes avec une macération
de 20 jours en cuve inox.

Élevage :

En barrique de 2, 3 et 4 vins pendant 14 mois pour la syrah et le
mourvèdre.

En cuve 14 mois pour le grenache et le carignan .

Robe :

Rouge pourpre et brillante.

Nez :

Nez complexe avec des notes de fruits noirs, de moka, de cuir doux et de vanille.

Bouche :

En finale, la bouche est ample et réglissée avec des tanins bien fondus.

