

Madame de ses Vignes

Magali BALMEFREZOL
34700 LE BOSQ
06 51 85 52 90
madamedesesvignes.wix.com/madamedesesvignes



Assemblage syrah (majoritaire), grenache, carignan, cinsault.

Vignes âgées de 14 à 70 ans situées au Bosq (34700), dans la ruffe (terre rouge formée par la combinaison de sédiments argileux et d'oxydes de fer).

Travail de la vigne : outillage pro électrique, conversion en agriculture biologique.

Élevage en cuve inox, sulfitage minimal pour la conservation.

Vin à faible empreinte carbone : émission estimée de 12 kg CO₂/an/millésime (au lieu de 2 tonnes avec des outils à moteur thermique).

Millésime 2015 – cuvée « rouge bonbon »

AOP Terrasses du Larzac

La couleur est dense, le nez sur des arômes de cassis et chocolat noir.

Après carafage, l'équilibre tanins-acide-alcool donne une attaque puissante, une bouche corpulente et une belle longueur.

Le potentiel de garde permettra à cette cuvée de s'arrondir et d'exprimer ses qualités.