



ALPHEE

Millésime 2019

LE DOMAINE ET SES TERROIRS

Notre vignoble est situé à Puechabon. 3,5 hectares d'un seul tenant qui bénéficient d'un très beau terroir en galets roulés sur un plateau calcaire typique en Terrasses du Larzac.

Notre volonté depuis le début de l'aventure a toujours été le plaisir du vin dans le respect du consommateur et du terroir.

Pour cela, nous avons engagé depuis 2013, une démarche en lutte raisonnée et cela nous a mené en 2017 à l'officialisation de notre mode cultural en Agriculture Biologique.

Cette conversion officielle dure 3 ans, nos vignes s'y sont très bien adaptées et notre première récolte certifiée en Agriculture Biologique est prévue en septembre 2021.

Région : Languedoc

AOP : Terrasses du Larzac

Cépages : 55% Syrah • 40% Mourvèdre • 5% Grenache

Teneur en alcool : 13°

Contenance : 75 cl

Tarif chai : 25 €



ASSEMBLAGE ET VINIFICATION

Une sélection de nos meilleures parcelles de syrah et de mourvèdre, récoltées à la main puis cuvées en grappes entières non foulées durant 6 semaines. Ensuite, seul le jus de goutte a été entonné en muids de 500 litres neuf de chêne de la forêt de Jupilles durant 18 mois, sans sulfitage avec un léger bâtonnage les 3 premiers mois. La mise en bouteille a été faite le 28 mai 2021, un jour fruit afin de préserver le caractère subtil de fraise des bois et d'aubépine.

CONSEILS

Service : entre 16 et 18°C

Accords : à déguster sur des mets délicats comme un sandre rôti à la fondue d'échalotes, sauce au vin rouge ou encore un faux-filet de bœuf poché aux cèpes séchés et vermicelles chinois. Il sublimerait aussi un opéra au chocolat.

Conservation : de 7 à 10 ans

DEGUSTATION

Robe : rubis intense

Nez : garrigue, sous bois

Bouche : notes de truffe et de fruits des bois. Subtile et racé.

Terre de Vins
WWW.TERREDEVINS.COM

Le Mas des Disciples
Alphée
2018
25 €
CAB
16/20

Alphée, c'est le bonheur d'être en Terrasses du Larzac, avec un vin qui procure un plaisir immédiat. Son joli nez de fruits rouges, avec d'élégantes notes sauvages subtiles, nous transporte vers une bouche soyeuse et veloutée. En prime, une superbe finale, entre groseilles en gelée et cerise à l'eau-de-vie.

Tournedos aux cèpes.



ALTERNATIVE BIS, Vigneron éleveur

contact@alternativebis.fr ■ Frédéric KAST ■ 06 37 98 39 80