



TERRA CASTA 2013



RÉGION : Occitanie Languedoc - Roussillon

AOP : IGP Pays d'Hérault – Monts de la Grage

TERROIR : Argilo-calcaire, grès et limon

CÉPAGES : Carignan (80%), Syrah (20%)
Vendanges manuelles

ÂGE DES VIGNES : 32 ans pour la Syrah et 51 ans pour le Carignan

RENDEMENTS : 35 hl/ha **VOLUME DE PRODUCTION :** 120hl

DENSITÉ DE PLANTATION : Syrah : 3 500 pieds/ha et Carignans : 5 000 pieds/ha

ORIENTATION DES PARCELLES : Nord-Est, Sud-Ouest

ALCOOL : 14% **pH :** 3,47

ACIDITÉ TOTALE : 3.95 g/l

SUCRE RÉSIDUEL : 0.9 g/l

ÉLEVAGE : Cuve Inox

ERAFLAGE DU RAISIN : Oui

BOUTEILLES : Bordelaise **BOUCHONS :** Liège naturel, non traité

FILTRATION : Non collé, filtration légère

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Température de cave 14 à 16 °C

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

Le Terra Casta est le parfait compagnon pour accompagner un barbecue mémorable et convivial entre amis. Sa robe est sombre avec des reflets chatoyants. Le vin révèle une palette d'arômes de fruits noirs, un feu d'artifice de cerises et de framboises, très expressive, avec une pincée d'épices et de sous-bois. Ce vin est à la fois juteux et sophistiqué, avec des tannins bien mûrs.