

**LES COMBARIOLLES
2019
TERRASSES
du LARZAC**



LES COMBARIOLLES, est le nom d'un tènement situé entre Montpeyroux et Jonquières. C'est la première vigne qui fut plantée en 2001 suite à la création du domaine.

Les sols sont secs, graveleux, l'idéal pour un grenache de qualité.



Cépages : Dominante Grenache, Syrah

Conduite de la vigne : densité 5600 pieds/ha, taille courte en gobelets bas palissés, labours légers, décavaillonneuse et interceps, ébourgeonnage des souches, traitements bio, amendements organiques.

Terroir : Sols de Riss (terrasses hautes), composé d'alluvions anciennes du quaternaire, calcaire en profondeur. Texture gravo-caillouteuse sableuse, très filtrante pour le grenache. Sols calcaires pour la syrah.

Vinification, élevage : vendanges manuelles en cagettes, petits rendements 15/25 hl/ha, éraflage, encuvage par gravité grâce à un wagonnet inox, fermentations lentes sans apport de so₂, pigeages, cuvaison de 4 à 5 semaines. Elevage en cuve inox pour le grenache et en barriques de deux vins pour la syrah.

Degré : 15%vol so₂ total : 16mg/l

Dégustation : cerise, écorce d'orange, cacao, épices douces autant d'arômes se retrouvent suivant le millésime et l'évolution du vin. Bouche fraîche et équilibrée.

Garde : 15 à 20 ans

Gastronomie : Daube de sanglier, lièvre à la royale, gâteau au chocolat...

Restaurant étoilés : Le Parc et la Barbacanne à Carcassonne, Le Sept et Michel Sarran à Toulouse, l'Auberge du Vieux Puit à Fonjoncouse, la Table de Saint Crescent à Narbonne, la Galinette à Perpignan, Le Saison à St Grégoire...



VIN BIO

Pascale Rivière
866 route de Gignac,
34150 Saint Jean de Fos

tél : 06 09 90 18 58
lajassecastel@gmail.com