



## LES VENDANGES DE TOM

**Millésime :** 2018

**Cépage :** Syrah (60%) / Carignan (30%) / Cinsault (10%)

**Appellation :** AOC TERRASSES DU LARZAC

**Terroir :** Sol argilo calcaire, caillouteux.

Lisière de garrigue. Non irrigué. Vignoble marqué par la fraîcheur qui descend du plateau montagneux du Larzac, favorisant une maturation lente et progressive des raisins, bénéfique pour la complexité aromatique des vins.

**Viticulture :** Vieilles vignes de 60 ans. Le sol est travaillé dans le respect de l'environnement et de la plante.

**Vinification :** Vinifications parcellaires. Traditionnelle.

Récolte à maturité optimale. Fermentation malolactique effectuée. Filtration légère. 1/3 de la cuvée est élevée en barrique de chêne français, chauffe moyenne. Élevage 18 mois.

**Production annuelle :** 3000 bouteilles.

**Conditionnement :** 75cl.

Mise en bouteille au printemps, en lune descendante.

**Commentaire de dégustation :**

Robe brillante grenat intense. Nez éclatant, sur la mûre, le poivre noir, le cassis et le moka. Bouche ample et épicée, avec des tanins soyeux. Finale mentholée. Belle longueur en bouche. Puissant et élégant.

**Accords :** Parfait sur une viande épicée, une pintade au genièvre, un perdreau, un boudin galabart ou une poêlée d'anguille.

**Récompense :** Médaille d'argent Concours des vins Terre de vins 2020

« Les plus vieilles vignes saluent le petit dernier »

### Mas de Capdaniel

SCEA Capdaniel – Famille Joullié – 34150 GIGNAC – France

Tél : +33 (0) 6 82 14 26 84 / +33 (0) 6 81 37 46 57

Mail : [masdecapdaniel@hotmail.com](mailto:masdecapdaniel@hotmail.com)

Site : [www.masdecapdaniel.fr](http://www.masdecapdaniel.fr)



Mas de Capdaniel

SIRET : 834 858 201 00017 / N° TVA INTRACOM : FR 83 834858201

