

TERRASSES DU LARZAC 2017

« LA RÉSERVE D'O »

Domaine de la Réserve d'O



Situation : C'est en 2004 que Marie Chauffray découvre un vignoble « unique et original » situé à 400 m d'altitude sur le petit village d'Arboras, surplombant la Vallée de l'Hérault. C'est un véritable coup de foudre pour le terroir des Terrasses du Larzac, elle qui n'avait qu'un souhait, pouvoir enfin produire son vin ! Accompagné de Frédéric, son conjoint, ils créent ensemble le domaine de « La Réserve d'O »

Leurs 10 ha prennent racines dans un terroir de cailloutis calcaires, très pauvre et balayé quotidiennement par les vents du Nord. Leur travail en agriculture biologique et biodynamique permet de développer la biodiversité et de trouver un réel équilibre entre la plante et son environnement.

La vigne leur offre alors de magnifiques raisins, où le terroir s'exprime pleinement dans des vins élégants, racés et non uniformisés.

Encépagement : 45 % Syrah, 45% Grenache, 10% Cinsault

Terroir : Boulets basaltiques.

Température de Service : 16 à 17°C.

Potentiel de Garde : 2019 à 2021

Observations : Mistral et nuits fraîches sont le secret de cette cuvée de Terrasses du Larzac. La Réserve d'O présente un fruit mûr et des notes épicées tout en gardant une belle fraîcheur et une structure équilibrée. La dominante de cassis, de mûre et de réglisse marque bien l'identité de cette cuvée.

Quelques accords gourmands : Joue de Bœuf braisée, Faisan en cocotte, Epaule d'Agneau au romarin...

