

L'HERMAS ROUGE 2022

TERRASSES DU LARZAC



UN TERROIR EXTREME ET MINERAL

Une parcelle défrichée en 2003, en cœur de garrigue, dans un milieu préservé.

Une plantation en 2004 sur un petit plateau calcaire situé à 250 mètres d'altitude en légère pente, vers le Nord. Un micro climat frais de moyenne altitude, un causse karstique argilo-calcaire très drainant.

CEPAGES :

Syrah 55%, Mourvèdre 40 %, Carignan 5 %

CULTURE

100 % soufre, cuivre et huiles essentielles.

Peu de labours possibles car trop caillouteux, les herbes sont coupées manuellement.

Vigne taillée en gobelet bas, palissée, ébourgeonnage à cœur et vendange en vert selon les millésimes et les cépages.

Vendanges manuelles. Rendements de 25hl/ha.

UNE VINIFICATION NATURELLE

Levures indigènes, fermentations naturelles.

Extraction exclusivement par pigeages.

UN ELEVAGE DOUX

Entonnage précoce. Élevage en barriques et des demi-muids de 700 L. Pièces soigneusement sélectionnées avec des chauffes légères à moyennes.

Vin peu bougé et non filtré avec pour seul intrant une dose minime de soufre.

En agriculture bio 

UN VIN DE TERROIR :

L'Hermas rouge 2022 est un millésime éclatant, généreux et frais qui exprime pleinement son terroir d'altitude. Un vin droit, calcaire, aux notes d'herbes sauvages