

LES GRANDS  
TERROIRS



# TERRASSES DU LARZAC

## Paresse

Rouge 2017 - 14%

75 CL

**Terroir :** argilo-calcaire et galets roulés

**Cépages :** 50% Syrah, 30% Grenache noir, 20% Carignan.

**Vinification :** vendange égrappée et foulée, macération à froid pendant 2 jours puis macération longue en cuve béton.

**Élevage :** 12 mois en cuve sur lies fines.

**Couleur :** robe d'un rouge profond avec des reflets violacés.

**Arômes :** nez d'une grande richesse aromatique dominé par des notes de cassis frais, de violette, de réglisse, de chocolat et de poivre vert.

**En bouche :** la bouche est riche, onctueuse, ronde et bien équilibrée avec une longue persistance.

**Conseils du sommelier :** foie de veau aux épinards, confit de canard, etc.

**Servir chambré entre 16°C et 18°C.**

 **GUILLAUME**  
**Gangloff**

25, avenue du Stade  
66600 RIVESALTES - France  
☎ 09 82 25 63 84

✉ [contact@guilleumegangloff.com](mailto:contact@guilleumegangloff.com)  
[guilleumegangloff.com](http://guilleumegangloff.com)