

# Domaine de la Terrasse d'Elise "Les Hauts de Carol's" rouge 2015 JEROBOAM



Prix du produit :

**150,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): X. Braujou (TERRASSE d'ELISE)

Millésime: 2015

Appellation: IGP Pays d'Hérault

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 300 cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Hauts de Carol's

Cépage dominant: cinsault

**Description du produit :**

**PRESENTATION DU DOMAINE LA TERRASSE D'ELISE**

Commentaires sur ce

**Domaine de la Terrasse d'Elise "Les Hauts de Carol's" 2015 signé Xavier Braujou :**

**LE MOT DU VIGNERON, XAVIER BRAUJOU :** *"La cuvée Hauts de Carol's est une cuvée en mono cépage de cinsault. Les vignes sont âgées entre 40 et 60 ans sur des terroirs calcaires et des marnes jaunes donnant des vins plus structurés aux couleurs plus profondes que la cuvée Pradel. Un élevage en barriques de 24 mois est fait pour bien affiner l'évolution des vins. Vin d'une grande finesse pouvant se garder plus de 15 ans. Le premier millésime au domaine de cette cuvée est de 2013."*

**Notre présentation de cette cuvée :**

---

Xavier Braujou a eu la chance de mettre la main sur ce magnifique terroir de calcaires et marnes, planté de cinsault plus que cinquantenaires. Il fallait donc différencier le fruit de cette superbe parcelle et l'élever comme il se doit : 24 mois ! Le résultat est bluffant. Grande garde en perspective.

On pensait avoir une cuvée exceptionnelle de cinsault avec le Pradel, c'était avant de déguster Les Hauts de Carol's...

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Terroir :** calcaire et marnes : plus calcaire que les autres terroirs

**Cépages :** 100 % Cinsault, >50 ans !

**Récolte :** Vendanges manuelles

**Elevage :** 24 mois en barriques

**Description brève du produit :**

La grande cuvée du domaine, 100% cinsault, affinée 24 mois en fûts, toujours aussi fin et complexe. Mérite quelques mois ou années pour donner son plein potentiel.