



CHEMIN D'APRÈS



## CHEMIN D'APRÈS – AOP TERRASSES DU LARZAC ROUGE

Le Chemin d'Après, ce sont avant tout de belles rencontres. Par passion commune avec un ami d'enfance, je me suis immergé dans le monde du vin en tant qu'œnologue, après des études en pharmacie. Depuis presque 25 ans, j'explore et redécouvre avec toujours la même fascination cet univers merveilleux, aussi noble que convivial dans lequel l'humilité est le maître mot.

La gamme Chemin d'Après, c'est la réunion de trois passionnées, avec un rêve commun. Notre souhait est que nos cuvées grandissent encore et toujours en conjuguant nos valeurs et savoir-faire respectifs. Elles sont le reflet de notre état d'esprit : sublimer chacun de nos terroirs et viser l'excellence...

Hervé, Romain et Laurent.

### Origines

L'aire d'appellation Terrasses du Larzac qui représente un vignoble de quelque 500 hectares cultivés majoritairement en altitude entre 50 et 400 mètres, s'étend au nord-ouest de Montpellier sur les contreforts du plateau du Larzac.

Les caractéristiques principales de ces vins se combinent en un triptyque indissociable : complexité aromatique, fraîcheur et tanins soyeux.

**Le terroir** : sols divers mêlant selon les zones les grès, les schistes et la pépite.

**Les cépages** : Syrah, Grenache, Mourvèdre

### Dégustation et Conseils

Nous avons élaboré cette cuvée « haute en couleur » en étroite collaboration avec le Domaine de l'Argenteille. Elle est basée sur un assemblage de Syrah, de Mourvèdre et de Grenache à faibles rendements.

Visuel : belle robe rouge profond d'une belle brillance.

Nez : complexe et généreux sur des arômes de fruits rouge comme la myrtille, suivi de notes de cannelle et de vanille légèrement toastées.

Bouche : palais généreux et capiteux avec une grande finesse. Un équilibre parfait entre la rondeur et les épices s'impose en milieu de bouche pour finir sur une finale fraîche et longue à souhait.

A carafier une heure avant dégustation, et servir entre 15 et 19°C.

Ce vin authentique mêlant puissance et subtilité aromatique, se dégustera facilement de l'apéritif jusqu'à table. A essayer avec des viandes blanches et rouges grillées, tous les plats méditerranéens ainsi qu'en accompagnement d'un plateau de fromage.



405 Chemin Bas de la Cave – 34 290 Valros (France)

Logistique tél: +33 (0)4 67 76 50 24

Email: [contact@chemindapres.fr](mailto:contact@chemindapres.fr)



CHEMIN D'APRÈS