

**Pascal & Christiane Dalier**

17 chemin du Mûrier

34150 Montpeyroux

Port. : 06 09 43 29 61

Tél. : 04 67 88 57 70

[contact@domaine-du-joncas.com](mailto:contact@domaine-du-joncas.com)

[www.domaine-du-joncas.com](http://www.domaine-du-joncas.com)

Siret : 529 363 061 00019

*Nèbla*

AOP Languedoc

Terrasses du Larzac

Millésime 2016 Rouge 14°

*Dégustation.* – On a voulu ce Vin typé, frais, fruité, épicé. Vous y retrouverez des notes de garrigues, moka, fruits noirs, poivre en grain, le tout avec une belle longueur en bouche. Déguster à 16°. Carafes deux heures avant dégustation.

*Cépages.* – Syrah 60 %, Grenache 20 %, Mourvèdre 11 %, Cinsault 9%. *Vin certifié biologique et certifié en Biodynamie par Demeter.*

*Âge et type de vignes.* – 25 ans en moyenne, cailloutis.

*Vendanges.* – À la main, triées rigoureusement et en caissettes.

*Rendement.* – 25 hectolitres par hectare en moyenne.

*Vinification.* – Vinification sans sulfites, traditionnelle avec macération longue. Peu de sulfites ajoutés après fermentation malolactique ou avant mise en bouteille.

*Élevage.* – En cuve inox pour une partie, et barriques anciennes pour l'autre, pendant 9 mois. Production de 10 500 bouteilles et 100 magnums.

*Accords Mets et Vins :* Viandes rouges, viandes grillées, gibier.

Nèbla signifie Brume en occitan. Ce vin authentique issu d'un terroir magnifique au pied du Larzac est fait aussi de Passions, d'Énergies et d'Amitiés. Il est respectueux de la Terre et de ceux qui y vivent.

*Domaine médaillé au concours des Vignerons indépendants de France en 2015 et 2016, médaillé d'Argent au Challenge Millésime Bio 2015, médaillé et recommandé au Decanter World Wine Awards en 2013, 2014, 2015, parmi les 100 plus grands vins du Languedoc-Roussillon en 2013*