



Happycurien

La promesse des vignerons

L'Hermas AOP Terrasses-du-Larzac

> Cépage(s)

55% Syrah - 40% Mourvèdre -
5% Grenache

> Terroir

Petit plateau
calcaire situé à 250m, en légère
pente, vers le Nord Ouest.

Micro climat frais de moyenne
altitude

Causse karstique argilo-calcaire

> Rendements

20hl/ha

> Culture

Vigne taillée en gobelet
bas palissé.

Le travail manuel est privilégié
avec un ébourgeonnage à
cœur.

Les labours sont réguliers. Les
traitements se font à base de
soufre et de cuivre.

Vendanges manuelles

Vinification <

Fermentations naturelles, sans
levures ni enzymes.

L'extraction exclusivement faite
par un à deux pigeages.

Les vins non filtrés pour éviter les
manipulations.

Élevage en demi-muids de 700
litres pendant 12 mois.

Accords Culinaires <

Carré d'agneau en croûte d'her-
bes, fromages de caractère

Conservation <

Jusqu'à 7 ans

Service <

Servir à 16°C



75 cl