



LES SOULS



Gauthier, Roland et Mathieu Alméras

*Les Souls
Terrasses du Larzac*

*Roland Alméras
Chemin de Roquegude
34700 Soubès (Hérault)
Tél.: 06 03 23 12 40*

www.les-souls.com

Réalisation - Photos - Impression : Eric ALAIN - euromedit.com - 06 13 30 39 06



Terrasses du Larzac



LES SOULS

*Roland Alméras
Soubès (Hérault)*



Les Souls - Rouge Terrasses du Larzac

De vieilles Syrah de plus de 35 ans, cueillies à maturité maximum, complétées par le Mourvèdre des Souls logé à 380 m d'altitude, permettent cette magnifique alchimie. Pour cette cuvée récoltée au grain par grain, l'élevage de 24 mois en barrique bourguignonne civilise les tanins.



Les Souls - Blanc

L'alter-ego du rouge. Une macération pelliculaire à froid du Chardonnay avec bâtonnage sur lies fines, ces Chardonnay d'altitude cueillis manuellement autorisent une magnifique minéralité à cette cuvée. C'est le fleuron du domaine, produit uniquement à 600 bouteilles.

Les Souls « Clara » - Rouge Terrasses du Larzac

Une cuvée dédiée à ma petite fille Clara. Du fruit, de la fraîcheur, une cuvée accessible même dans sa jeunesse. L'élevage de 12 mois (60% Syrah, 35% Mourvèdre et 5% Grenache) donne une complexité certaine à cette cuvée sur le poivre et la groseille.



Les Souls - « Lumières en automne »

Un grand moment réservé seulement à quelques uns (840 bouteilles). Dans le verre, les litchis, la mangue, l'abricot sec, la pêche blanche, la fleur d'acacia, la cire d'abeille et les petits amers de la Gentiane donnent à cette cuvée une fraîcheur et un équilibre exceptionnels.
Un pur bonheur !



Les Souls - « Dans les étoiles » - Blanc

Ce vin composé de Viognier, Chardonnay, Roussane et Chenin, s'ouvre sur une fraîcheur naturelle (altitude 350 m). Une belle accessibilité, un vin plaisir où le côté floral du Viognier explose dans le verre. Seul un élevage de 6 mois en cuve nous a permis cela.

Les Souls - Un terroir exceptionnel, une cave particulière . . .

