Millesime : 2022

RÉSERVE D'O 2022 ROUGE

DOMAINE DE LA RÉSERVE D'O



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Assemblage de Syrah, Grenache et Cinsault, élevé 16 mois en béton, barriques et amphores. Ce vin profond et élégant révèle toute la complexité du terroir d avec une pureté remarquable, des notes minérales et une structure ciselée. La quintessence du domaine.

Accords mets et vins

Viande rouge, civet, bœuf bourguignon, coq au vin.

Détails

Millesime : 2022
Degrès : 14 %
Viticulture : Biodynamie
Contenance : 0,75 L
Cépages : Grenache, Cinsault, Syrah
Région : Languedoc Roussillon
Packaging : carton de 6
Domaine : Domaine de La Réserve d'O
Couleur : Rouge
Appellation : AOP Terrasses du Larzac
Bio : oui

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire très caillouteux
Cépage : 45% Syrah, 45% Grenache, 10% Cinsault
Vendange : Manuelle
Viticulture : Biodynamie
Vinification : Traditionnelle, levures indigènes et macération courte de 20 jours
Elevage : Cuve inox, béton, barriques cigares et amphores pendant 16 mois

Dégustation

Robe : Rouge grenat intense
Nez : Fruits rouges et noirs profonds
Bouche : Élégante, patinée, complexe et profonde sur les fruits rouges et noirs et une fraicheur mentholée en finale, sur des tanins soyeux et fondus.
Finale : Fraiche et déroutante
Garde : 5 à 10 ans
Température de service : 16°-18°

HISTOIRE DU DOMAINE

Le Domaine de La Réserve d'O a été fondé il y a 20 ans par Marie et Fred Chauffray et conduit en Biodynamie depuis ses débuts. Depuis le 1er août 2025, Émilie Grill et Arthur Travaux ont repris le domaine, porteurs d'une vision moderne et exigeante, basée sur une approche parcellaire et un travail minutieux à la vigne comme en cave, convaincus du potentiel exceptionnel de ce véritable joyau. Le vignoble s'étend sur 12 hectares, avec des parcelles situées entre 350 et 400 mètres d'altitude, sur des sols argilo-calcaires très caillouteux et profonds. Ce terroir, combiné à un microclimat unique, entre influences méditerranéennes et fraîcheur d'altitude, permet de produire des vins fins, profonds et particulièrement frais. La majorité des vignes, plantées dans les années 1980, possèdent un système racinaire profondément ancré, gage de maturité et de complexité. Les cépages cultivés sont : Rouges (11 ha) : Syrah, Grenache, Cinsault Blancs (1 ha) : Chenin, Roussanne, Grenache Blanc, Albariño Tous les vins sont vinifiés en levures indigènes, sans intrants œnologiques ni extraction lourde, afin de laisser s'exprimer pleinement le terroir et la singularité de chaque parcelle.

Plaisirs du vin
Albi