Le Clos des Fées "Les Sorcières" rouge 2014

Prix du produit :

78,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON
Vigneron(ne): H Bizeul (CLOS des FEES)
Millésime: 2014
Appellation: Côtes du Roussillon Villages
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 11-15 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Les Sorcières
Bettane + Desseauve: 15/20
Wine Advocate (Parker): 88/100

Description du produit :

*En savoir plus sur le **Clos des Fées** en général.*

Commentaires sur ce **Le Clos des Fées "Les Sorcières" 2014 :**

Guide Bettane et Desseauve 2016 : *Cette cuvée exprime parfaitement la fraîcheur caractéristique du millésime. Avec ses notes d'agrumes, de bonbon, de poivre et sa délicatesse en bouche, elle offre tout le charme d'une syrah légère, qu'on pourra apprécier rapidement sur une cuisine simple et toute aussi joyeuse.* **Apogée de** 2015 à 2018.

Robert Parker's Wine advocate (Jeb Dunnuck - avr. 2016) : *A total charmer, the 2014 Cotes du Roussillon Domaine de la Chique offers tons of character in its sweet cherry fruit and Provencal herb-laced bouquet. This gives way to a medium-bodied, supple, seamless, lightly textured beauty that?s about as quaffable as they come. The blend in 2014 is 40% Syrah, 40% Grenache and 20% Carignan that was raised all in stainless steel. Buy three to six bottles for drinking over the coming couple of years and you won?t be disappointed.*
Apogée : 2016 2018

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage : syrah 50 %, grenache 30 %, carignan 20 %. Sélection de vieilles vignes de Grenache et de Carignan de 40 à 80 ans, jeunes vignes de Syrah (moins de 25 ans).
Terroirs : dominante de terroirs argilo-calcaire.
Vendanges : date de vendange (manuelle) décidée en vue d'obtenir un fruit maximum tout en respectant les équilibres acides.
Vinification : macération pré-fermentaire à basse température en cuves inox de 128 hl avec remontages quotidiens. Macérations de 15 à 21 jours avec extraction douce et contrôle des températures. Fermentation malolactique totale. Élevage en cuve, sur lies fines, 8 mois, SO2 minimal pendant l'élevage et à la mise en bouteille.

Vin de demi-corps à la concentration volontairement maîtrisée pour une buvabilité maximale : fruit explosif, tannins délicats, bouche soyeuse... délicieux dès la mise en bouteille, il pourra se bonifier pendant deux à trois ans.

Description brève du produit :

Le "petit" Clos des Fées à déguster jeune, ou à laisser vieillir en cave 2 à 3 ans. Très réussi en 2014.