

Mas Haut-Buis Languedoc-Terrasses du Larzac "Costa Caoude" rouge 2013

Prix du produit :

144,00 €



caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Olivier JEANTET

Millésime: 2013

Appellation: Terrasses du Larzac

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Costa Caoude

RVF: 16,5/20

Cépage dominant: grenache

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU MAS HAUT BUIS
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Mas Haut-Buis "Costa Caoude" rouge 2013

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : 16,5/20. *Depuis un an, il est en phase de repli et d'austérité ; l'ampleur de la chair et l'élan de la structure promettent cependant beaucoup.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016 : *Sujet à la réduction, très dynamique mais encore sur la réserve, Costa Caoude 2013 promet beaucoup. L'évolution sereine du 2002, tertiaire, balsamique, mais encore parfaitement uni, permet de mesurer le potentiel de garde de cette cuvée.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

A la vigne : composés de vieux grenache et très vieux carignans sur les éboulis calcaires du plateau du Larzac, les vignes ont en moyenne 60 ans. Nous n'utilisons aucun produit chimique, ni engrais chimique, ni pesticides ni insecticides. Depuis 15 ans, notre travail à la vigne nous a permis de retrouver un équilibre naturel et ainsi d'avoir des vignes plus résistantes aux attaques cryptogamiques. Les raisins qui entrent en cave sont vivants et équilibrés, ils nous permettent d'envisager une vinification simple et claire.

A la cave : vendange manuelle en caissettes ajourées de 25 kg. Vinification en cuve béton sans ajout de produits oenologiques (seul un léger ajout de soufre est opéré nous permettant une protection contre l'oxygène et une sélection naturelle des levures présentes sur les pellicules). La cuvaison dure un peu plus de 6 mois. L'élevage se fait dans des foudres de 20 hl pendant 18 mois. Vin très élégant, fin et profond; l'âge des ceps donne une grande complexité. Température de service 16°C.

Cépages : grenache (40 ans), Carignan (70 ans)

Vinification : traditionnelle en cuves tronconiques en béton, égrappage 100 %, levures indigènes.

Élevage : 18 mois en foudre Stockinger de 20hl.

Description brève du produit :

16,5/20 RVF. Le talent d'Olivier Jeantet, la richesse du Languedoc et la fraîcheur du Larzac donnent des vins d'une finesse exceptionnelle grâce à cette sélection des **vignes les plus âgées**, menées en bio et situées à 650 m d'altitude.