Le Clos des Fées "Les Sorcières" rouge 2010

Prix du produit :

108,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON
Vigneron(ne): H Bizeul (CLOS des FEES)
Millésime: 2010
Appellation: Côtes du Roussillon Villages
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Les Sorcières
Bettane + Desseauve: 15.5/20
Wine Advocate (Parker): 89+/100

Description du produit :

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

Commentaires sur ce **Le Clos des Fées "Les Sorcières" 2010 :**

Guide Bettane et Desseauve 2012 : *Nez expressif de fruits noirs, la bouche explose de fruits. De la finesse et de l'élégance pour ces sorcières. Un vrai vin de plaisir ! Apogée de 2011 à 2016.*

Robert Parker's Wine Advocate (David Schildknecht, juin 2011) : *"The Clos des Fees 2010 Cotes du Roussillon Les Sorcieres - consisting in this instance of fruit from young estate Syrah vines supplemented with contract Grenache, Carignan, and Mourvedre - had just been bottled when I tasted it in April. Ripe, juicy blackberry and elderberry inform a sleek palate, piquant notes of citrus peel and fruit pit adding to the invigoration of an exuberantly fruity but salt- and chalk-tinged finish. This ought to remain mouth-wateringly enticing for at least the next several years."*

La Fiche Technique du 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.

Description brève du produit :

Le "petit" Clos des Fées, superbe dans le grand millésime 2010.