

Château des Rontets Pouilly-Fuissé "Clos Varambon" 2013 blanc sec (75 cl)

Prix du produit :

81,00 €



caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Epx Montrasi (RONTETS)

Millésime: 2013

Appellation: Pouilly-Fuissé

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Cuvée: Clos Varambon

RVF: 15/20

Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

"Une entrée de gamme de très haut niveau" (Bettane Desseauve) pour un des meilleurs domaines (LE meilleur ?) de Pouilly-Fuissé. 15/20 RVF.

Description du produit :

PRESENTATION DU CHÂTEAU DES RONTETS

Commentaires sur ce vin en particulier:

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016: Les Clos Varambon 2013 sont de belle tenue. Avec ses notes de fruits qui évoquent la poire, la pêche blanche, le Clos Varambon 2013 est déjà très séduisant.

Le Clos Varambon décrit par le Domaine:

La cuvée de Pouilly-Fuissé Clos Varambon est produite avec toutes les vignes du Clos plantées

après 1945. Il s'agit de plusieurs parcelles qui ont âge et porte-greffes différents, pour une surface totale de 4,6 hectares dont seulement un hectare de jeunes vignes de moins de 20 ans.

La vinification est réalisée en foudres récents de 30 hectolitres, en fûts de 400 et de 228 litres sans utilisation de bois neuf. Cette cuvée est mise en bouteilles après 12 à 18 mois d'élevage, généralement après une légère filtration dégrossissante Kieselguhr sur terres blanches. En revanche, nous tendons à ne jamais pratiquer de collage, car l'élevage sur lies permet aux vins d'acquerir une stabilité suffisante et parce que nous pensons que cette pratique peut appauvrir leur potentiel aromatique.

Le Clos Varambon est un vin conçu pour être **apprécié dès sa jeunesse**, et pour cela nous avons décidé de le vinifier principalement en gros volumes et sans fûts neufs afin de profiter des avantages du bois tout en recherchant une expression du fruit plus immédiate et directe. Selon les millésimes, cette cuvée peut **vieillir facilement entre 6 et 10 ans**: au fil des années, la palette aromatique se transformera pour passer du registre de fleurs blanches et fruits frais à une évocation de fruits secs, d'arômes d'encaustiques et d'épices.