

# Domaine de Montcalmès "Grenache" rouge 2013



**Prix du produit :**

**144,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Pourtalé (MONTCALMÈS)

Millésime: 2013

Appellation: Vin de France (Corse)

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Cuvée: Grenache

Bettane + Desseauve: 16/20

**Description brève du produit :**

Cuvée 100% grenache, un "Vin de France" abordable plus tôt que le Terrasses du Larzac. Quasi inexistant en 2013 pour cause de coulure. Très bon, mais rare !

**Description du produit :**

## PRESENTATION DU DOMAINE DE MONTCALMÈS

**Commentaires sur ce Domaine de Montcalmès "Grenache" rouge 2013 :**

2013 a beau être très réussi qualitativement, c'était un millésime difficile à Montcalmès : les grenaches ont été victimes de coulure, et la cuvée "le Geai" n'a pu voir le jour. "Grenache", l'autre cuvée du domaine produite en "vin de France", n'a pas eu de chance non plus, et seulement quelques bouteilles ont été produites pour maintenir le haut niveau qualitatif du domaine.

**Guide Bettane + Desseauve 2017 :** L'expression des grands fruits rouges sans le moindre tannin perceptible. **16/20**

**Apogée :** 2016 à 2022

---

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Cépage** : 100% grenache. Age moyen des vignes : 20 ans.

Rendement : 25 hl/ha

**Vignoble** : les vignes de grenache sont implantées sur un plateau calcaire (calcaire lacustre) orienté au Nord sur Puéchabon. Sur Aniane, les terrains étant orientés plein Sud et Nord-Ouest, nous avons implanté une partie du grenache (galets roulés type Châteauneuf-du-Pape)

**Vinification** : Vendange préalablement égrappée et foulée. Vinification sur levures indigènes. Macération d'environ 30 jours suivant le millésime avec des pigeages réguliers.

**Elevage** : Vieillissement en fûts de chêne de deux vins ou plus pendant 24 mois. Mise en bouteille en Lune Vieille, vin non filtré.