

Mas Haut-Buis Languedoc-Terrasses du Larzac "Costa Caoude" rouge 2014



Prix du produit :

138,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Olivier JEANTET

Millésime: 2014

Appellation: Terrasses du Larzac

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: grenache

Description brève du produit :

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.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU MAS HAUT BUIS
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce **Mas Haut-Buis Languedoc-Terrasses du Larzac "Costa Caoude" rouge 2014** :

Commentaire du domaine : *Belle harmonie entre la pureté du fruit et les notes lardées, profondeur en bouche, chair au grain de tanin déjà savoureux, finale tout en élégance, c'est un vin de grand raffinement.*

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.