

Domaine La Terrasse d'Elise "Enclos" (Mourvèdre) rouge 2013



Prix du produit :

138,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): X. Braujou (TERRASSE d'ELISE)

Millésime: 2013

Appellation: IGP Pays d'Hérault

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Enclos

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 16/20

Cépage dominant: mourvèdre

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE LA TERRASSE D'ELISE

Commentaires sur ce Domaine La Terrasse d'Elise "Enclos" (Mourvèdre) rouge 2013 :

Guide Bettane + Desseauve 2017 : *Finale fraîche, toute en légèreté. Buvabilité remarquable, avec une inspiration de grand pinot noir. Quand le mourvèdre se transcende... Apogée de 2016 à 2020.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016 : *Enclos 2013 montre un profil tout aussi passionnant [que la Pradel du même millésime] plus en pointe et en accroche mais sans aucune dureté ; saveur vibrante, entre sang, graphite et thym.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage : 100% mourvèdre

Terroir : Sols de galets roulés et argilo-calcaire situées sur les lieux dits "La Terrasse", et "Les Graves".

Vinification : traditionnelle, en levure indigène, avec peu d'extraction.

Elevage : 12 mois en barrique.

Récolte : Vendanges manuelles.

Description brève du produit :

Sans un grand millésime de garde, le 100% Mourvèdre de Xavier Braujou. Elevé 12 mois en barriques, toujours dans le style velouté de Xavier Braujou, privilégiant la finesse au rustique.

RVF 17/20