Domaine de la Terrasse d'Elise "Les Hauts de Carol's" rouge 2013

Prix du produit :

234,00 €

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: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Les Hauts de Carol's
RVF: 18/20
Bettane + Desseauve: 17.5/20

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE LA TERRASSE D'ELISE

Commentaires sur ce **Domaine de la Terrasse d'Elise "Les Hauts de Carol's" 2013 :**

La Revue du Vin de France (Juill-Août 2017) : N°1 (ex aequo) des "88 rouge mémorables issus de cépages historiques du Languedoc-Roussillon", **18/20**. "*Xavier Braujou voulait initialement incorporer ce cinsault issu de sols argilo-calcaires de Puechabon à se célèbre cuvée Le Pradel. Le caractère de ce nouveau venu était trop affirmé, il modifiait trop la personnalité de la cuvée existante, le vigneron a donc décidé de l'élever à part, pendant deux ans pour dompter sa fougue, avant de le livrer au public, seul. Le premier millésime, 2013, est une réussite somptueuse, bouleversante, un des plus grands vins du Languedoc, conjuguant finesse superlative, élan incisif et merveilleux parfum de rose fanée.*"

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 *: coup de coeur de l'année, 18/20. "Un unique vin présenté mais qui à lui seul obtient l'étoile pour le domaine : Xavier Braujou devait être très sûr de son coup, il y a presque autant de panache dans le geste que dans cette nouvelle cuvée...*

On peut faire de grands vins languedociens en monocépage, en voici la preuve.
Derrière sa couleur très tendre, ce cinsault livre une performance de femme fatale. Il exhale un merveilleux parfum de rose fanée, offre une texture racée, fine, excitante, aérienne de bout en bout. Voici le véritable pinot du Sud !"

Guide Bettane + Desseauve 2017 : *Nouvelle parcelle de cinsault vinifié à part du pradel. Très grande finesse et suite superlative. 17,5/20.* ***Apogée :*** *2016 à 2023.*

Notre présentation de cette cuvée :

Xavier Braujou a eu la chance de mettre la main sur ce magnifique terroir de calcaires et marnes, planté de cinsaults plus que cinquantenaires. Il fallait donc différentier le fruit de cette superbe parcelle et l'élever comme il se doit : 24 mois ! Le résultat est bluffant. Grande garde en perspective, d'autant que 2013 est un millésime exceptionnel en Languedoc.

On pensait avoir une cuvée exceptionnelle de cinsault avec le Pradel, c'était avant de déguster Les Hauts de Carol's...

Fiche technique rédigée par le domaine :

Terroir : calcaire et marnes : plus calcaire que les autres terroirs

Cépages : 100 % Cinsault, >50 ans !

Récolte : Vendanges manuelles

Elevage : 24 mois en barriques

Description brève du produit :

18/20 RVF. La grande cuvée du domaine, toujours monocépage (cinsault), affinée 24 mois en fûts. Très grand millésime, de longue garde : soyez patient(e), vous ne le regretterez pas !