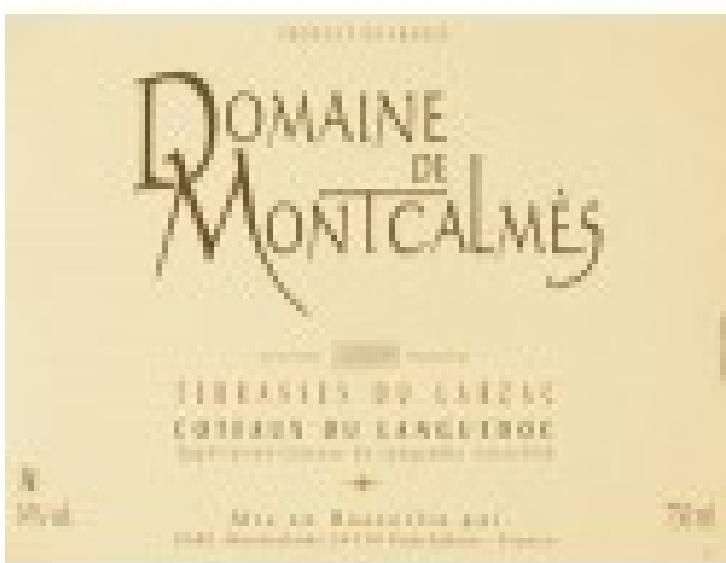


# Domaine de Montcalmès rouge 2013



Prix du produit :

93,00 €

caractéristiques du produit :

Vigneron(ne): Pourtalié (MONTCALMES)

Millésime: 2013

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Wine Advocate (Parker): 89-91/100

## Description brève du produit :

Le petit bijou languedocien de Frédéric Pourtalié, dans le rare et grand millésime 2013.

## Description du produit :

### PRESENTATION DU DOMAINE DE MONTCALMES

Le domaine a été victime de la coulure sur ses grenaches en 2013, donc pas de cuvée "Le Geai" en 2013, très peu de cuvée "grenache". La grande cuvée "domaine" est heureusement rescapée !

## Commentaires sur ce Domaine de Montcalmès rouge 2013 :

**Robert Parker's Wine Advocate** (Jeb Dunnuck, avril 2015): *The 2013 Coteaux du Languedoc, which was tasted from multiple barrels, offers the classic perfume and approachable character of the estate, to go with medium to full-bodied richness, solid richness and plenty of length. It should be another solid wine from Frederic Pourtalie.*

*The young, talented Frederic Pourtalie continues to make impeccable wines from his small estate*

*in the Terrasses du Larzac region. His 2012s have turned out beautifully, and his 2013s will follow suite, with slightly fresher, more focused textures, yet still ample concentration. These always show well in their youth, but given their balance and overall harmony, I?ve no doubt they?ll age gracefully."*

**Fiche technique rédigée par le domaine Montcalmès :**

**Cépages:** 60 % syrah, 20 % mourvèdre, 20 % grenache.

**Vignoble:** âge moyen : 30 ans, rendement : 25 hl/ha. Les syrah et grenache sont implantés sur un plateau calcaire (calcaire lacustre) orienté au Nord. Sur Aniane, les terrains étant orientés plein Sud et Nord-Ouest, nous avons implanté le mourvèdre (galets roulés type Châteauneuf-du-Pape)

**Vinification :** Les différents cépages sont vinifiés séparément. Vendange préalablement égrappée et foulée. Vinification sur levures indigènes. Macération d'environ 30 jours suivant le millésime. Pigeage exclusif sur les trois cépages.

**Elevage :** Vieillissement en fûts de chêne de un vin, deux vins ou plus pendant 24 mois. Assemblage des trois cépages deux mois avant la mise en bouteille. Mise en bouteille en Lune Vieille, vin non filtré.