

Domaine de la Garance "Les Armières" rouge 2014



Prix du produit :

138,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): Pierre QUINONERO (Garance)
Millésime: 2014
Appellation: IGP Pays d'Hérault
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: "xxx" non certifié
Cuvée: Les Armières
RVF: 91/100
Cépage dominant: carignan

Description brève du produit :

91/100 RVF. 90% vieux carignans, le style unique de Pierre Quinonero... savante alliance de structure et de finesse !

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE DE LA GARANCE
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine de la Garance Les Armières 2014 signé Pierre Quinonero :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 91/100. *Evole doucement. Il est agréable de boire maintenant ce vin poudré à la structure fine.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017) : 15/20. *L'option de la vendange entière en longues macérations donne un rouge, les Armières (90 % carignan), doté d'une solide acidité, et dont les tanins sont affinés dans des cuves en béton et des foudres en bois. Le style exigeant rend les vins parfois difficiles d'accès pour les néophytes, mais absolument passionnantes. Ils ne sont certes pas les plus policés du Languedoc, mais leur caractère extraordinaire, fougueux, indomptable, identitaire, rend leur dégustation jubilatoire. Presque en demi-corps, construit sur la persistance tannique et la profondeur aromatique, Les Armières 2014 est issu d'un millésime plus mince, austère ; le vin a néanmoins beaucoup à dire.*

Fiche Technique rédigée par **Le domaine de la Garance** :

Le Domaine de la Garance est un Domaine viticole implanté sur Caux à 6 km au Nord de PEZENAS dans le département de l'Hérault en région Languedoc. Depuis 1998 on s'applique à y produire des vins rouges et des vins blancs racés, de garde et de gastronomie.

Son vignoble de 6 hectares et 50 ares bénéficie de qualités géologiques rares, d'un terroir complexe et varié ; fait de cailloutis villafranchiens, de sédiments argilo calcaire et d'éboulis basaltiques avec un cépage très adapté comme le Carignan.