

Le Clos des Fées Côtes du Roussillon Villages "Le Clos" rouge 2013



Prix du produit :

360,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

Vigneron(ne): H Bizeul (CLOS des FEES)

Millésime: 2013

Appellation: Côtes du Roussillon Villages

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Le Clos

Bettane + Desseauve: 17.5/20

Wine Advocate (Parker): 94+/100

Cépage dominant: grenache - syrah

Description du produit :

PRÉSENTATION DU CLOS DES FÉES + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce **Clos des Fées "Le Clos" rouge 2013** :

Guide Bettane et Desseauve 2017 : 17,5/20. Nez de cerise confite, de pruneau et de laurier, bel élevage et un départ sur la truffe. De la profondeur dans le côté terrien, avec une énergie prégnante, de beaux amers et une finale cacaotée du plus bel effet. Un grand classique de gastronomie. **Apogée** 2016 à 2025.

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, avr. 2017): 94+/100. Blackberry, currants, toasted spice, graphite and hints of licorice all soar from the glass of Herve's classic 2013 Cptes du Roussillon Villages le Clos des Fees. Made from 50% Syrah, 20% each of Carignan and Grenache and the balance Mourvèdre, it offers full-bodied richness, good concentration and the more focused, elegant, pure style of the vintage. It's a top-notch effort that will improve with short term cellaring and keep for a decade. **Drink** 2019-2029.

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, avr. 2016): 96/100. *Much more classic in style than the exuberant, flamboyant La Petite Siberie, the 2013 Cotes du Roussillon Villages le Clos des Fees checks in as a blend of 50% Syrah, 20% Grenache, 20% Carignan and 10% Mourvèdre, all of which was aged 16 months in 60% new French oak. This full-bodied, ripe, structured 2013 has fabulous density and depth to go with first-rate notes of cassis, black raspberry, licorice and subtle oak. This is a classic, age-worthy Roussillon that will keep for two decades. Drink 2016-2036.*

Fiche technique rédigée par le domaine:

Cépage : Parcelles de vieilles vignes sélectionnées sur coteaux argilo-calcaire. Assemblage de Syrah, Mourvèdre, Grenache et Carignan.

Vignes : Travail en vert intensif : ébourgeonnage, entrec?urs, régulation de charge, effeuillage. Recherche d'une maturité phénolique parfaite, adaptée à chaque cépage et à chaque terroir. Tri à la vendange puis après égrappage. Stockage et transport en camion frigorifique.

Vinification : Vinification en partie en demi-muids neufs de 5 hl, écoulage à chaud, malolactique et élevage en barriques neuves 100 %. Toutes les opérations de remontage, de soutirage, de mise en barriques sont réalisées manuellement, sans pompage. Élevage sur lies 18 mois. Non filtré.

Dégustation : Vin puissant, concentré, riche en goût, à la texture crémeuse exceptionnelle, qui reste néanmoins frais et tendu. Délicieux l'année qui suit la mise en bouteille, si l'on aime les vins jeunes et puissants et si l'on prend soin de le carafier. Se referme souvent en année II. S'affine ensuite lentement et acquiert peu à peu ses caractères mature tout en conservant son fruit.

Potentiel de garde : 8 à 15 ans.

Description brève du produit :

94+/100 Parker. Bettane+Desseauve : 17,5/20. Ce très grand vin de garde n'est encore qu'un nouveau né en 2017. Attendre pour bénéficier de toute la complexité qu'il est en train d'accumuler.