Les Vignes Oubliées "Autour du Cinsault" rouge 2015

Prix du produit :

90,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): JB. Granier (VIGNES OUBLIEES)
Millésime: 2015
Appellation: Languedoc
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 11-15 €
Format: 75cl
Cuvée: Autour du Cinsault
RVF: 15/20
Bettane + Desseauve: 16/20
Cépage dominant: cinsault

Description du produit :

Présentation des Vignes Oubliées

Commentaires sur ce

"Autour du Cinsault" ou "Languedoc" 2015 des Vignes Oubliées :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017). 15/20. *Dans un style pimpant et digeste, cette cuvée est un pur bonheur. Tendre, parfumé, gourmand mais faisant preuve d'une certaine retenue, c'est un vin d'équilibre qui met en avant les vertus du cinsault des hautes terres de l'appellation Terrasses du Larzac.*

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : 16/20, fourchette d'apogée : 2016-2020. *Cette cuvée remet à l'honneur un cépage, le cinsault, trop souvent cantonné à la production de rosé.*

La Revue du Vin de France (juil.-Août 2017) : 15,5/20. *Provenant des vieilles vignes de Saint-*

Privat, en altitude dans les terrasses du Larzac, cette cuvée donne la parole au cinsault depuis 2013. Elle affiche avec une belle régularité son caractère franc, gourmand, à la fois digeste et personnel. Epaulé par le grenache, la syrah et le carignan, le cinsault marque l'ensemble par le délié de son fruit et de jolies notes de guimauve. Gourmand mais structuré, 2015 en est le meilleur exemple à ce jour.

La revue du vin de France - Spécial millésime 2015 (juin 2016) : 15-15,5/20. *Une pulpe gourmande et fine, portée par une vive acidité. Les nuances du fruit apparaissent avec précision et naturel.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Terroir : Grès et Schiste témoignent de la diversité qu'offrent les Terrasses du Larzac et notamment pour cette cuvée, la commune de Saint Privat

Mode de conduite : Culture traditionnelle sans désherbant ni molécules de synthèse, ébourgeonnage à coeur, taille courte, vendange manuelle.

Cépage : Cinsault soutenu par le Grenache, la Syrah et le Carignan.

Vinification : Travail guidé par la volonté de respecter le fruit et la fraîcheur que nous donne le terroir. Tris à la vigne et à la cave, égrappage partiel, cuvaison de 15 à 20 jours, maîtrise des températures, demeurent le B.a.ba de notre action.

Elevage : 20% en Demi-muids.

Service : Un passage en carafe est fortement conseillé ainsi qu'une température de service de 15°C permettent d'apprécier pleinement cette cuvée.

Description brève du produit :

Une cuvée destinée à prouver que le cinsault peut produire de très grands vins, presque seul (à 70%, avec 30% de syrah, grenache et carignan pour compléter) . Décanté un peu en avance, il est déjà superbe... c'est un 2015 ! **Bettane+Desseauve** : "*16/20. 2015 sera grand*". RVF : 15/20.