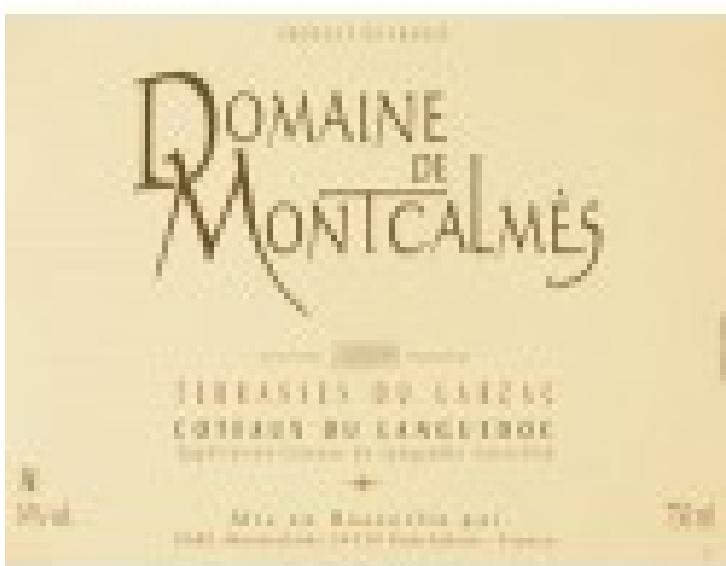


Domaine de Montcalmès rouge 2010



Prix du produit :

288,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Pourtalié (MONTCALMES)

Millésime: 2010

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

RVF: 18/20

Bettane + Desseauve: 18/20

Wine Advocate (Parker): 94/100

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

Grand domaine, millésime mythique... rare !

Description du produit :

PRESENTATION DU Domaine de Montcalmès

Commentaires sur ce **Domaine de Montcalmès rouge 2010** :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2014 : 18/20. *Nous les attendions au tournant, ces vins de 2010, et nous ne cachons pas notre enthousiasme (...). Le rouge présente un profil fuselé et racé, sa fraîcheur de fruit et sa finesse d'expression s'avèrent exceptionnelles : encore une réussite majeure.*

Guide Bettane + Desseauve : 18/20. *Profond, énergique, de style complet, minéral, avec la fraîcheur possible dans le millésime et une finale suave et racée. Apogée de 2013 à 2022.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, avril 2014) : 94/100. *More backwards and*

serious, the 2010 Coteaux du Languedoc Terrasses du Larzac (60% Syrah and 40% Grenache and Mourvedre) is a full-bodied, concentrated effort that will benefit from another year or three in the cellar. Offering ample black fruits, big minerality, chocolate, tobacco and smoke, it should have 12-15 years of ultimate longevity and is a smoking bottle of wine! Drink 2014-2029.

Fiche technique rédigée par le domaine de Montcalmès :

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

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.