

Mas de l'Oncle "Cuvée Denis" 100% chenanson, rouge 2015



Prix du produit :

84,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Bonmarchand (Mas de L'ONCLE)

Millésime: 2015

Appellation: IGP Saint Guilhem le Désert

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Cuvée Denis (100% Chenanson)

Cépage dominant: chenanson

Description du produit :

PRÉSENTATION DU MAS DE L'ONCLE + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

Mas de l'Oncle "Cuvée Denis" 100% chenanson, rouge 2015:

Comme en 2014, cette cuvée est d'une belle opulence, tant au nez qu'au palais. Aucune agressivité, **rien que de la douceur**. Très belle découverte du **chenanson** : ce **cépage, original** par sa rareté, est un croisement entre le jurançon et le grenache noir.

Ici le raisin est vinifié en "macération carbonique" pour obtenir un vin gourmand avec un maximum de fruit.

L'**élevage d'un an** en barriques (non neuves) à grains fins contribue aussi, sans marquer, à adoucir cette cuvée "Denis", d'appellation "IGP Saint Guilhem le désert". Appellation "Indication Géographique Protégée" car évidemment le chenanson n'entre pas dans les normes de l'AOP "Languedoc Pic Saint-Loup", qui est, à 10% de cinsault et carignan près, réservée aux nobles GSM (Grenache/Syrah/Mourvèdre).

Comment Fabrice Bonmarchand obtient-il autant d'arômes (confiture de mûres et de framboises, chocolat blanc, tabac blond, clou de girofle) et de souplesse, dans ce vin pourtant "bien du sud", dense et à la finale épicée voire toastée.

La "**macération carbonique**" mérite quelques explications: lire notre blog à ce sujet.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Dégustation : une robe grenat profond avec une très légère teinte ambrée.

Un nez expressif au note de pétale de roses, de camphre, confiture de mures, de tabac blond et girofle

Appellation : IGP Saint Guilhem Le Désert

Cépage : 100% Chenanson

Accords mets/vin : Le vin idéal qui accompagnera l'apéritif avec vos planchas de jambon corse et vos poivrons rouges. Vous pouvez aussi le déguster en accompagnement d'un tajine aux pruneaux, poulet au paprika et d'une belle pièce de viande braisée. Servir à 16° idéalement.

Description brève du produit :

Un **cépage rare** à découvrir, une **cuvée unique** du Mas de l'Oncle, domaine en pleine ascension du Pic Saint-Loup.