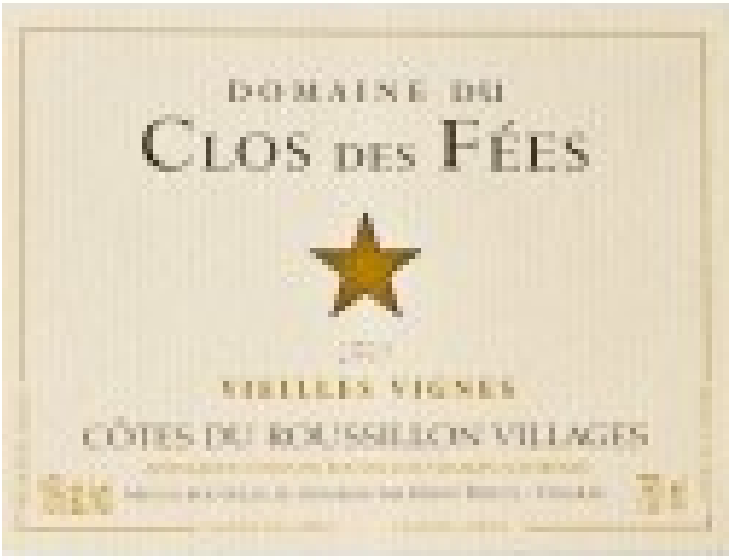
# Le Clos des Fées Côtes du Roussillon Villages "Vieilles Vignes" rouge 2013




**Prix du produit :**

78,00 €

**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: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Vieilles Vignes
Bettane + Desseauve: 16.5/20
Wine Advocate (Parker): 94+/100

**Description du produit :**

**PRESENTATION DU CLOS DES FEES**

Commentaires sur ce **Le Clos des Fées Côtes du Roussillon Villages "Vieilles Vignes" rouge 2013 :**

**Robert Parker's Wine Advocate** (Jeb Dunnuck, Apr. 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 date 2019-2029.

**Guide Bettane et Desseauve 2016 :** *Sa maturité paraît supérieure au 2012 avec ses notes de fruits confiturés et de tomate séchée, des parfums épicés, tout en gardant une note fraîche. La bouche confirme cette générosité avec un peu plus d'extraction mais aussi une énergie*

*supérieure à celle de son aîné, avec un grain très fin, racé, et une salinité qui revient en finale. Très prometteur, à revoir après la mise ! Apogée :* 2016 à 2025

**Guide Bettane et Desseauve 2017 : 16,5/20.** *Malgré une expression très solaire, c'est tendu et caillouteux à souhait, sous les arômes de sous-bois et les saveurs poivrées, il y a une belle énergie. Apogée : 2016 à 2025*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Jeb Dunnuck, avril 2016): *Readers looking for a great intro into this estate, as well as a terrific value, should check out the 2013 Cotes du Roussillon Villages Vieilles Vignes. Made from a concrete tank aged blend of Grenache, Carignan and Syrah, this beauty offers lots of garrigue, cured meats, violets and licorice-laced dark fruits in a medium to full-bodied, seamless, balanced style. Similar in style to Clos des Fees release, only more forward and ready to go, it should drink nicely for another 7-8 years, and probably longer.*
**Apogée :** 2016-2024

**Fiche technique du domaine :**

**Cépage :** Assemblage des plus vieilles vignes du domaine (50 à 100 ans) : 50 % Grenache et LLadoner Pelut, 35% Carignan, 15% Syrah.
**Sols :** Terroirs argilo-calcaire, majorité de coteaux, ph > 9.
**Vignes :** Travail en vert important : taille en vert, ébourgeonnage, entrec?urs, effeuillages. Vendanges de raisins à maturité parfaite. Tri à la vigne puis après égrappage. Transport des raisins en camion frigorifique.

**Vinification :** Courte macération pré-fermentaire en petites cuves inox, à basse température, avec pigeages et remontages quotidiens. Maîtrise des températures dans le chapeau pendant la phase fermentaire. Macérations de 20 à 25 jours, extractions raisonnées, lentes et douces.
**Elevage :** Élevage 12 mois sans soutirage en barriques d'un vin et deux vins, complété d'une partie élevée en cuves béton traditionnelles. Mise en bouteille après affinage de 2 mois post assemblage.

**Dégustation :** Vin naturellement concentré, mais sans excès, très aromatique. Le soyeux des tannins permet un plaisir immédiat mais le vin ne montre son vrai potentiel qu'après 3 ans en bouteilles. **Idéal de garde : 5 à 10 ans.**

**Description brève du produit :**

**94+/100 Parker.** Ces vieux grenaches, carignans et syrah ont entre 50 et 100 ans : très faibles rendements, concentration maximale... Arômes explosifs et extrême finesse.