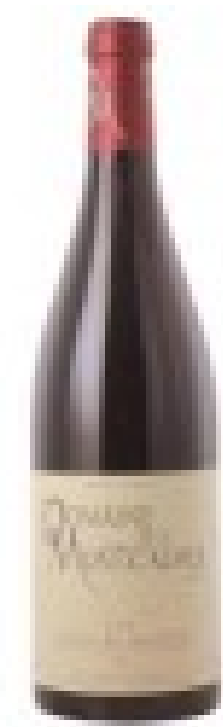


Domaine de Montcalmès "Le Geai" rouge 2014



Prix du produit :

138,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Pourtalé (MONTCALMES)

Millésime: 2014

Appellation: Languedoc

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Cuvée: Le Geai

Bettane + Desseauve: 18/20

Cépage dominant: grenache

Description brève du produit :

18/20 B+D. Troisième millésime de cette cuvée issue des terroirs de Saint Saturnin, abordable plus tôt que son alter-ego des Terrasses du Larzac. Toujours aussi rare. A découvrir d'urgence !

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE DE MONTCALMES

Commentaires sur ce

Domaine de Montcalmès "Le Geai" rouge 2014

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : 18/20, fourchette d'apogée : 2017-2023. *Les 2014 ne nous font pas regretter notre promotion à 4 étoiles de l'an passé. La gamme de rouges compte désormais trois vins, un grenache d'une gourmandise qui fait penser au château Rayas, le Geai tout en élégance et la cuvée de Terrasses du Larzac, le vin aux tannins les plus fins du Languedoc, un vin de songes. On est en route vers la cinquième étoile.*

Fiche technique rédigée par le domaine Montcalmès :

Cépage : 70% grenache, 25% syrah et 5% mourvèdre. Age moyen des vignes : 20 ans.

Rendement : 25 hl/ha

Vignoble : les vignes de grenache et de syrah sont implantées sur un plateau calcaire (calcaire lacustre) orienté au Nord sur Puéchabon. Sur Aniane, les terrains étant orientés plein Sud et Nord-Ouest, nous avons implanté une partie du grenache et du mourvèdre (galets roulés type Chateauneuf-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.

Élevage : Vieillissement en fûts de chêne de un vin, deux vins ou plus pendant 24 mois. Assemblage des cépages deux mois avant la mise en bouteille. Mise en bouteille en Lune Vieille, vin non filtré.