

Domaine de Montcalmès "Grenache" rouge 2014

Prix du produit :

150,00 €



caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): Pourtalié (MONTCALMES)
Millésime: 2014
Appellation: Vin de France (Corse)
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Cuvée: Grenache
Cépage dominant: grenache

Description brève du produit :

Cuvée 100% grenache, un "Vin de France" abordable plus tôt que le Terrasses du Larzac. Très bon, mais rare !

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE DE MONTCALMES

Commentaires sur ce

Domaine de Montcalmès "Grenache" rouge 2014 :

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : 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 :

Cépage : 100% grenache. Age moyen des vignes : 20 ans.

Rendement : 25 hl/ha

Vignoble : les vignes de grenache 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 (galets roulés type Châteauneuf-du-Pape)

Vinification : Vendange préalablement égrappée et foulée. Vinification sur levures indigènes. Macération d'environ 30 jours suivant le millésime avec des pigeages réguliers.

Elevage : Vieillissement en fûts de chêne de deux vins ou plus pendant 24 mois. Mise en bouteille en Lune Vieille, vin non filtré.