

Les Vignes Oubliées "Autour du Cinsault" rouge 2016



Prix du produit :

84,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): JB. Granier (VIGNES OUBLIEES)

Millésime: 2016

Appellation: Languedoc

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Cuvée: Autour du Cinsault

RVF: 15/20

Bettane + Desseauve: 16/20

Cépage dominant: cinsault

Description brève du produit :

Une cuvée destinée à prouver que le cinsault peut produire de très grands vins, presque seul (à 70%, avec 30% de syrah, grenache et carignan pour compléter) . Superbe fraîcheur en 2016.

Description du produit :

Présentation des Vignes Oubliées

Commentaire sur ce

Les Vignes Oubliées "Autour du Cinsault" rouge 2016

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 15/20. *Les vieux cinsaults sont au cœur du Languedoc rouge, éclatants de fruits, appuyé par le grenache, la syrah et le carignan. Un irrésistible vin gourmand et onctueux.*

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : 16/20, fourchette d'apogée : 2017-2020. *La cuvée remet à l'honneur un cépage, le cinsault, trop souvent cantonné à la production de rosé. Autour du cinsault est une cuvée dédié à ce cépage complété des classiques languedociens. Bouche fruitée et charmeuse, aux tannins ronds, bien enveloppés, avec une gourmandise évidente. Beaucoup de délicatesse.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Terroir : Grès et Schiste témoignent de la diversité qu'offrent les Terrasses du Larzac et notamment pour cette cuvée, la commune de Saint Privat

Mode de conduite : Culture traditionnelle sans désherbant ni molécules de synthèse, ébourgeonnage à coeur, taille courte, vendange manuelle.

Cépage : 70% Cinsault soutenu par le Grenache, la Syrah et le Carignan.

Vinification : Travail guidé par la volonté de respecter le fruit et la fraîcheur que nous donne le terroir. Tris à la vigne et à la cave, égrappage partiel, cuvaison de 15 à 20 jours, maîtrise des températures, demeurent le B.a.ba de notre action.

Elevage : 20% en Demi-muids.

Service : Un passage en carafe est fortement conseillé ainsi qu'une température de service de 15°C permettent d'apprécier pleinement cette cuvée.