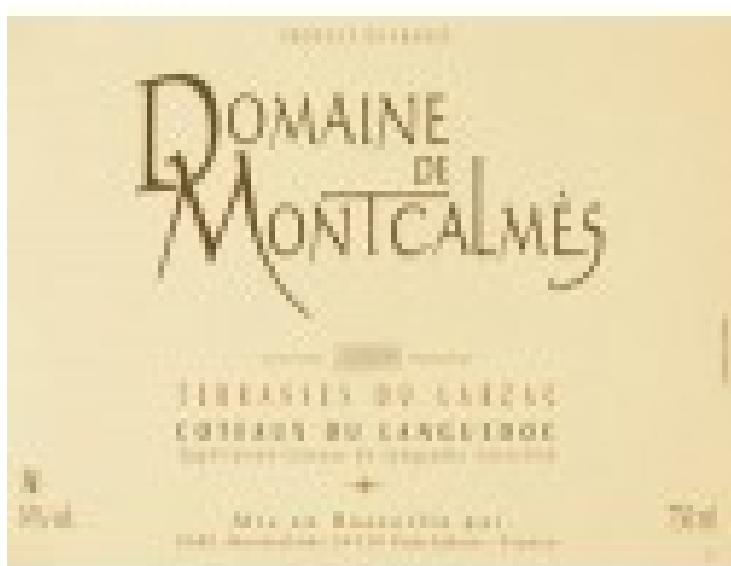


Domaine de Montcalmès Terrasses du Larzac rouge 2015



Prix du produit :

210,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Pourtalié (MONTCALMÈS)

Millésime: 2015

Appellation: Terrasses du Larzac

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 16,5/20

Bettane + Desseauve: 18/20

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

16.5/20 et coup de cœur RVF. Le petit bijou languedocien de Frédéric Pourtalié a un long avenir, surtout dans ce beau millésime 2015, riche et concentré !

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE DE MONTCALMÈS
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaire sur ce

Domaine de Montcalmès Terrasses du Larzac rouge 2015 signé Frédéric Pourtalié

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : **coup de cœur**, 16/20. *Vin de garde par excellence, le rouge fait partie des belles bouteilles du secteur. Nez enivrant et précis,*

sur des notes complexes de muscade, d'épices, de fruits noirs et de cendre. Une fraîcheur mentholée l'anime. La texture de bouche reste encore ferme et la persistance d'épices se montre nette. Il faut le boire dans 10 ans.

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) : 18/20. *Un sommet de saveurs méditerranéennes, une grande finesse de tannins, une finale serrée encore mais fastueuse dans ses arômes. Apogée de 2018 à 2030*

Le Monde des vins (Laure Gasparotto et Ophélie Neiman, 30 Mars 2018) : *une très grosse bête à carafer plusieurs heures pour l'assagir. Très concentré, ce vin à la mine sérieuse, de la mâche, il prend toute la place en bouche. Et puis, avec le temps, il se détend et laisse entrevoir des fruits gourmands, se fait délicieux. On se surprend à le trouver digeste, à vouloir y retourner. Un travail très soigné qui se remarque dans le verre.*

Fiche technique rédigée par le domaine Montcalmès :

Le millésime 2015 est le premier millésime certifié bio, synonyme de l'engagement du domaine dans une agriculture durable et respectueuse de l'environnement.

Cépages : 60 % syrah, 20 % mourvèdre, 20 % grenache.

Vignoble : Les syrahs et grenaches sont implantés sur un plateau calcaire (calcaire lacustre) orienté au Nord. Sur Aniane, les terrains étant orientés plein Sud et Nord-Ouest, nous avons implanté le mourvèdre (galets roulés type Châteauneuf-du-Pape)

Âge moyen : 30 ans

Rendement : 25 hl/ha.

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.

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