

# Domaine de Montcalmès blanc sec 2015



Prix du produit :

**180,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Pourtalé (MONTCALMES)

Millésime: 2015

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Bettane + Desseauve: 16/20

Cépage dominant: roussanne-marsanne

Description du produit :

## PRESENTATION DU DOMAINE DE MONTCALMES

Commentaires sur ce

**Domaine de Montcalmès blanc sec 2015 signé Frédéric Pourtalé**

**Guide Bettane + Desseauve 2019** (août 2018) : 16/20. Apogée de 2018 à 2024

**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.

**Cépage** : 50 % roussanne et 50 % marsanne.

---

**Age moyen des vignes** : 20 ans.

**Rendement** : 20 hl/ha

**Vignoble** : les vignes sont implantées sur un coteau argilo-calcaire sur la commune de Puéchabon.

**Vinification** : Les différents cépages sont pressés et vinifiés ensemble. Vendange préalablement égrappée et foulée. Pressurage direct. Débourage à froid. (24 à 48 h). Vinification sur levures indigènes. Fermentation en barriques et demi-muids.

**Elevage** : Vieillessement en fûts de chêne et en demi-muids de un vin ou deux vins pendant 24 mois. Assemblage des barriques et des demi-muids quatre à six mois avant la mise en bouteille. Mise en bouteille en Lune Vieille.

**Description brève du produit :**

Le volume de production du Montcalmès blanc représente à peu près 5% de celui du rouge : vin extrêmement rare, parfois fermé dans sa jeunesse, qu'il faut idéalement attendre quelques années avant de déguster.