

Le Clos des Fées "Les Sorcières" rouge 2017



Prix du produit :

78,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

Vigneron(ne): H Bizeul (CLOS des FEES)

Millésime: 2017

Appellation: Côtes du Roussillon Villages

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Sorcières

Bettane + Desseauve: 14/20

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

PRÉSENTATION DU CLOS DES FÉES

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Le Clos des Fées "Les Sorcières" rouge 2017

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : 14/20. *C'est un gourmand et tendre, une dominante syrah qui donne son grain fin et poudreux à la texture savoureuse. Un vin de plaisir et de partage.* Apogée de 2018 à 2022.

Accords mets et vins : Côte de boeuf, magret et canard rôti, grillades et côtes d'agneau, steak tartare, daube et sauté d'agneau, pintade, cuisine espagnole, quiches, tartes et tourtes aux lardons, andouillette et saucisse.

Lire les commentaires du millésime précédent

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage : syrah 50 %, grenache 30 %, carignan 20 %. Sélection de vieilles vignes de Grenache et de Carignan de 40 à 80 ans, jeunes vignes de Syrah (moins de 25 ans).

Terroirs : dominante de terroirs argilo-calcaire.

Vendanges : date de vendange (manuelle) décidée en vue d'obtenir un fruit maximum tout en respectant les équilibres acides.

Vinification : macération pré-fermentaire à basse température en cuves inox de 128 hl avec remontages quotidiens. Macérations de 15 à 21 jours avec extraction douce et contrôle des températures. Fermentation malolactique totale. Élevage en cuve, sur lies fines, 8 mois, SO2 minimal pendant l'élevage et à la mise en bouteille.

Vin de demi-corps à la concentration volontairement maîtrisée pour une buvabilité maximale : fruit explosif, tannins délicats, bouche soyeuse... délicieux dès la mise en bouteille, il pourra se bonifier pendant deux à trois ans.

Description brève du produit :

Le "petit" Clos des Fées à déguster jeune, ou à laisser vieillir en cave 2 à 3 ans.