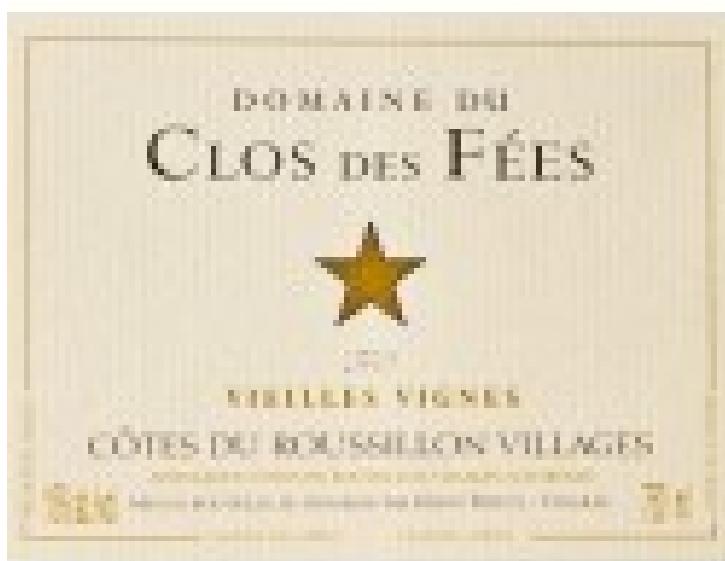


Le Clos des Fées "Vieilles Vignes" rouge 2016



Prix du produit :

168,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

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

Millésime: 2016

Appellation: Côtes du Roussillon Villages

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Vieilles Vignes

Bettane + Desseauve: 16/20

Cépage dominant: grenache

Description brève du produit :

16/20 B+D. Assemblage de vieux grenaches, carignans et syrahs âgés de 50 à 100 ans : très faibles rendements, concentration maximale... Arômes explosifs et extrême finesse. Du sérieux!

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU CLOS DES FÉES
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Le Clos des Fées "Vieilles Vignes" rouge 2016

Lire les commentaires du millésime précédent

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) : *Un vin qui joue les contradictions. Combinant jeunesse et notes légèrement évolutives, il se pose droit, tendu, souple et énergétique. Long en bouche, bien construit, le temps fait son oeuvre et combine notes salines, florales, mentholées et*

poivrées au fruit noir et aux arômes de havane et de garrigue. A boire ou à garder encore, à carafer dans tous les cas. 16/20. Fourchette d'apogée : 2019 -2029.

Accords mets et vins : pintade, quiches, tartes et tourtes aux lardons, cuisine italienne, chevreuil, steak tartare, civet de lièvre, magret de canard rôti, faisant.

Fiche technique rédigée par domaine :

Cépage : Assemblage des plus vieilles vignes du domaine (50 à 100 ans) : 50 % Grenache et LLadoner Pelut, 35% Carignan, 15% Syrah.

Sols : Terroirs argilo-calcaire, majorité de coteaux, ph > 9.

Vignes : Travail en vert important : taille en vert, ébourgeonnage, entrecôurs, effeuillages. Vendanges de raisins à maturité parfaite. Tri à la vigne puis après égrappage. Transport des raisins en camion frigorifique.

Vinification : Courte macération pré-fermentaire en petites cuves inox, à basse température, avec pigeages et remontages quotidiens. Maîtrise des températures dans le chapeau pendant la phase fermentaire. Macérations de 20 à 25 jours, extractions raisonnées, lentes et douces.

Elevage : Élevage 12 mois sans soutirage en barriques d'un vin et deux vins, complété d'une partie élevée en cuves béton traditionnelles. Mise en bouteille après affinage de 2 mois post assemblage.

Dégustation : Vin naturellement concentré, mais sans excès, très aromatique. Le soyeux des tannins permet un plaisir immédiat mais le vin ne montre son vrai potentiel qu'après 3 ans en bouteilles. **Idéal de garde : 5 à 10 ans.**