

Le Clos des Fées Côtes du Roussillon Villages "Le Clos" rouge 2015



Prix du produit :

360,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

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

Millésime: 2015

Appellation: Côtes du Roussillon Villages

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Le Clos

Bettane + Desseauve: 16.5/20

Wine Advocate (Parker): 96/100

Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre

Description brève du produit :

Bettane+Desseauve : 16,5/20. 96/100 Robert Parker's Wine Advocate Ce très grand vin de garde mérite quelques années en cave pour bénéficier de toute la complexité qu'il est en train de développer.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Clos des Fées "Le Clos" rouge 2015

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : 16,5/20. *Si en tant que brut de cuve il pouvait sembler chamboulé, tel n'est plus le cas. Depuis qu'il a été mis en bouteille il a retrouvé son aplomb et sa beauté d'expression. Complexe, long en bouche, il réussit l'équilibre improbable entre densité et fraîcheur. Un vin fait pour la garde, vinifié avec attention et technicité, tout en respectant les qualités intrinsèques du raisin. A boire avant 2018. Accords mets et vins : Pintade, quiches, tartes et tourtes aux lardons, cuisine italienne, chevreuil, steak tartare, civet de lièvre, magret de canard rôti, faisan.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, Apr. 2018): 96/100. *Eighteen months in new French oak barrels has given the 2015 Côtes du Roussillon Villages le Clos des Fées a certain tightness and discipline lacking in the Vieilles Vignes bottling. There's still massive fruit and buried complexity, full body and rich tannins, but there's also firmness of structure that shows the serious, age-worthy side of Bizeul's winemaking. Vanilla and baking spices accent deep, dark cherries and plums, ending in a long, velvety finish. Drink date 2017-2030.*

Fiche technique rédigée par le domaine:

Cépage : Parcelles de vieilles vignes sélectionnées sur coteaux argilo-calcaire. Assemblage de Syrah, Mourvèdre, Grenache et Carignan.

Vignes : Travail en vert intensif : ébourgeonnage, entrecoeurs, régulation de charge, effeuillage. Recherche d'une maturité phénolique parfaite, adaptée à chaque cépage et à chaque terroir. Tri à la vendange puis après égrappage. Stockage et transport en camion frigorifique.

Vinification : Vinification en partie en demi-muids neufs de 5 hl, écoulage à chaud, malolactique et élevage en barriques neuves 100 %. Toutes les opérations de remontage, de soutirage, de mise en barriques sont réalisées manuellement, sans pompage. Élevage sur lies 18 mois. Non filtré.

Dégustation : Vin puissant, concentré, riche en goût, à la texture crémeuse exceptionnelle, qui reste néanmoins frais et tendu. Délicieux l'année qui suit la mise en bouteille, si l'on aime les vins jeunes et puissants et si l'on prend soin de le carafier. Se referme souvent en année II. S'affine ensuite lentement et acquiert peu à peu ses caractères mature tout en conservant son fruit.

Potentiel de garde : 8 à 15 ans.