

Domaine de Montcalmès Terrasses du Larzac rouge 2015 MATHUSALEM



Prix du produit :

440,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Pourtalé (MONTCALMÈS)

Millésime: 2015

Appellation: Terrasses du Larzac

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 600cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 16,5/20

Bettane + Desseauve: 17.5/20

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

16,5/20 et coup de coeur RVF. Le petit bijou languedocien de Frédéric Pourtalé a un long avenir, spécialement dans ce riche et chaud millésime 2015, et encore plus en magnum !

Description du produit :

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

Domaine de Montcalmès rouge 2015 MAGNUM signé Frédéric Pourtalé

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : **coup de coeur**, 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 2019 (août 2018) : Coup de coeur, 17,5/20. *Un sommet de saveurs méditerranéennes, une grande finesse de tannins, une finale serrée encore mais fastueuse dans ses arômes. Apogée de 2018 à 2030*

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: âge moyen : 30 ans, rendement : 25 hl/ha. Les syrah et grenache 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)

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.