

Domaine de Montcalmès "Chardonnay" blanc sec 2016



Prix du produit :

144,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Pourtalé (MONTCALMÈS)

Millésime: 2016

Appellation: IGP Pays d'Hérault

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 15/20

Bettane + Desseauve: 15/20

Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

"Simple chardonnay", ce qui ne l'empêche pas d'être très rare...

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Domaine de Montcalmès "Chardonnay" blanc sec 2016 signé Frédéric Pourtalé

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 15/20. *Marqué par un style rhodanien et une maîtrise subtile de l'élevage, le blanc fait partie des belles bouteilles de la région et se destine aux amateurs de vins avec du volume.*

Guide Betanne et Desseauve 2020 (août 2019) : 15/20. *Beau volume de milieu de bouche et une pointe fraîche.* Fourchette d'apogée : 2019-2020.

Accords mets et vins : mélanges salés, poissons de rivière, crustacés, sardines et fritures, quiches, terines, nages de poisson et coquillages, cuisine espagnole, fromage de chèvre.

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 : 100 % chardonnay. Age moyen des vignes : 10 ans. Rendement : 15 hl/ha

Vignoble : les vignes sont implantées sur sol argilo-calcaire sur la commune de St Martin de Londres.

Vinification : Vendange manuelle. Vendange préalablement égrappée et foulée. Pressurage direct. Débourbage à froid. (24 à 48 h). Vinification sur levures indigènes. Fermentation en barriques et demi-muids.

Elevage : Vieillissement 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.