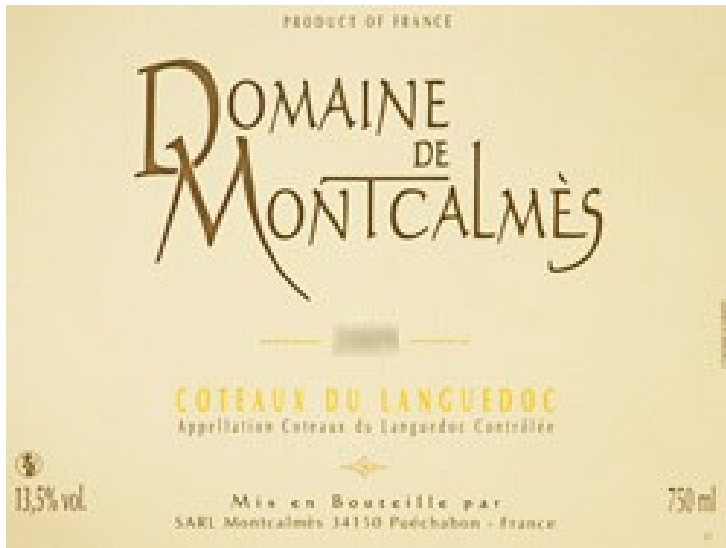


# Domaine de Montcalmès blanc sec 2016



**Prix du produit :**

**210,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Pourtalié (MONTCALMES)

Millésime: 2016

Appellation: Languedoc

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: roussanne-marsanne

## **Description brève du produit :**

Le volume de production du Montcalmès blanc représente à peu près 5% de celui du rouge : vin extrêmement rare, parfois fermé dans sa jeunesse, qu'il faut idéalement attendre quelques années avant de déguster.

## **Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

**Domaine de Montcalmès blanc sec 2016 signé Frédéric Pourtalié**

**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** : 50 % roussanne et 50 % marsanne.

**Age moyen des vignes** : 20 ans.

**Rendement** : 20 hl/ha

**Vignoble** : les vignes sont implantées sur un coteau argilo-calcaire sur la commune de Puéchabon.

**Vinification** : Les différents cépages sont pressés et vinifiés ensemble. Vendange préalablement égrappée et foulée. Pressurage direct. Débourage 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.