

Mas de l'Oncle Languedoc Pic Saint-Loup "Sélection" rouge 2017



Prix du produit :

168,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Bonmarchand (Mas de L'ONCLE)

Millésime: 2017

Appellation: Pic Saint-Loup

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

Une cuvée d'exception créée depuis quelques années dans ce domaine du Pic Saint-Loup en pleine ascension. Superbe vin bio de garde, dans un millésime très réussi.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU MAS DE L'ONCLE
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Mas de l'Oncle Pic Saint Loup Sélection rouge 2017

Fiche Technique rédigée par le domaine:

CEPAGES: 60 % Syrah (20 ans) - 20% Mourvèdre (7 ans)- 20% Grenache (30 ans)

TERROIR: Sur des côteaux argilo-calcaire et argilo limoneux légèrement en pente (altitude 150-200 m). Climat méditerranéen humide et frais, exposition Sud - Est. Amplitude thermique très marquée en été entre le jour et la nuit. Les vignes sont implantées sur de petites parcelles au milieu des forêts de chênes verts, pins et plantes méditerranéennes (thym, romarin). Soucieux de préserver l'environnement, les sols sont labourés et les sarments broyés pour améliorer la fertilisation des sols, sans utilisation de désherbant ni insecticide. Ebourgeonnage strict, taille courte afin de maîtriser les rendements, vendanges manuelles en caisses, tri à la vigne et à la cave si besoin

VINIFICATION: Egrappage, encuvage par gravité, remontages réguliers pour favoriser l'extraction douce afin de respecter les arômes et la qualité des tanins - durée de cuvaison de 25 à 30 jours. Chaque cépage est vinifié séparément. Les rendements sont réduits, à 20 hl/ha - moins de la moitié du maximum autorisé par l'appellation.

ELEVAGE: 12 mois en fûts neuf de chêne français à grains fins de l'Allier - 225 et 400 L, puis 3 mois en cuves pour permettre l'harmonisation des assemblages.

DEGUSTATION: Robe sombre, presque noire. Arôme dominant de baies noires, avec des notes poivrées. Des tanins fondus. Un vin équilibré, puissant, complexe et boisé. A déguster à 16-17°C en accompagnement de viandes rouges ou même de gibiers et de fromages affinés.

CONSERVATION: 7 à 10 ans selon les millésimes.

OENOLOGUE: Jean NATOLI

DETAILS ANALYTIQUES: 14% Alc. - Pas de sucres résiduels (1g) - Acidité totale 2,7 - SO2 libre 23 - PH 3,9