

Domaine de Montcalmès Terrasses du Larzac rouge 2016 MATHUSALEM



Prix du produit :

410,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Pourtalé (MONTCALMÈS)

Millésime: 2016

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: 18.5/20

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

18,5/20 B+D. Le petit bijou languedocien de Frédéric Pourtalé a un long avenir... surtout en gros format !

Description du produit :

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

Commentaire sur ce

Domaine de Montcalmès Terrasses du Larzac rouge 2016 MATHUSALEM signé Frédéric Pourtalé

Guide Bettane et Desseauve 2020 (août 2019) : 18,5/20. Placé en 12ème position dans le

"TOP 25 des producteurs de l'année". Fourchette d'apogée 2020-2027.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : coup de coeur et 16,5/20. *Une très belle référence, réunissant le caractère sudiste et la fraîcheur du secteur. Les nez est enivrant de girofle et de poivre sauvage. Cette bouteille s'ouvre lentement mais elle est endurante.*

Fiche technique rédigée par le domaine Montcalmès :

Depuis le millésime 2015 le domaine est 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 : Les syrahs et grenaches 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)

Âge moyen : 30 ans

Rendement : 25 hl/ha.

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.