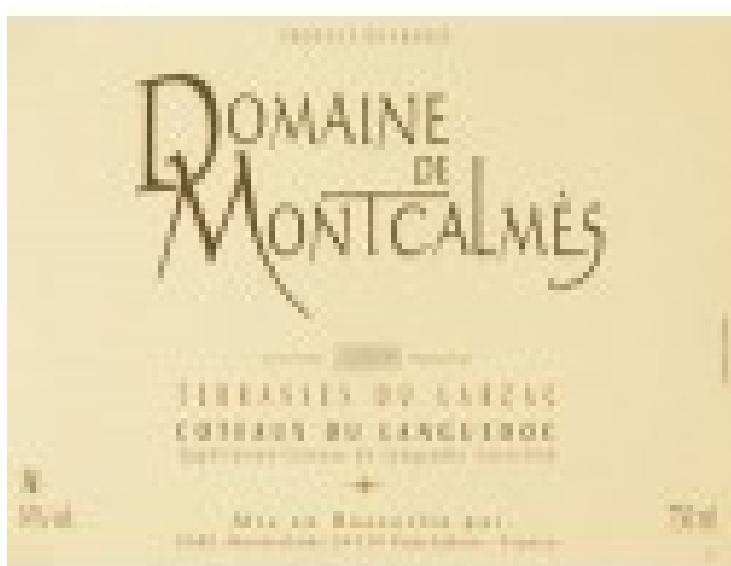


Domaine de Montcalmès Terrasses du Larzac rouge 2017



Prix du produit :

186,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Pourtalié (MONTCALMÈS)

Millésime: 2017

Appellation: Terrasses du Larzac

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 96/100

Bettane + Desseauve: 17/20

Cépage dominant: syrah

Alcool (%/vol.): 14

Description brève du produit :

96/100 RVF . Le petit bijou languedocien de Frédéric Pourtalié a un long avenir ! Encore jeune en 2020.

Description du produit :

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

Domaine de Montcalmès Terrasses du Larzac rouge 2017 signé Frédéric Pourtalié

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 96/100. Grande réussite en 2017, le rouge est la cuvée emblématique du domaine, et reste une référence dans les Terrasses du

Larzac. Il a tout d'un grand, déjà délicieux avec ses notes de poivre, de genièvre, ses tanins délicats, il saura traverser le temps avec grâce. Un vin suave et d'une élégance folle !

Guide Bettane + Desseauve 2021 (déc. 2020) : 17/20. Nous l'avons dégusté certainement dans une phase ingrate où un léger boisé ressortait. Il méritera d'être revu car le tanin est d'une grande finesse, d'une délicatesse rare comme toujours.

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.