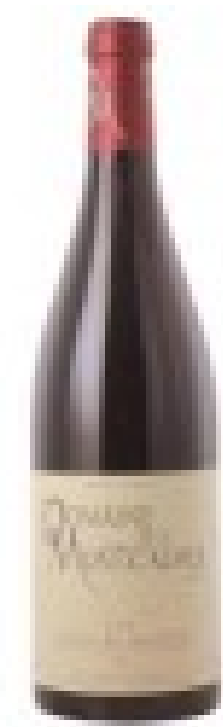


Domaine de Montcalmès "Le Geai" rouge 2017



Prix du produit :

156,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Pourtalé (MONTCALMÈS)

Millésime: 2017

Appellation: Languedoc

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Le Geai

Cépage dominant: grenache

Description brève du produit :

Quatrième millésime (2011, 2012, 2014, 2017) de cette cuvée issue des terroirs de Saint Saturnin, abordable plus tôt que son alter-ego des Terrasses du Larzac. Toujours aussi rare. A découvrir d'urgence !

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine de Montcalmès "Le Geai" rouge 2017

Fiche technique rédigée par le domaine Montcalmès :

Cépage : 70% grenache, 25% syrah et 5% mourvèdre. Age moyen des vignes : 20 ans.

Rendement : 25 hl/ha

Vignoble : les vignes de grenache et de syrah sont implantées sur un plateau calcaire (calcaire lacustre) orienté au Nord sur Puéchabon. Sur Aniane, les terrains étant orientés plein Sud et Nord-Ouest, nous avons implanté une partie du grenache et du mourvèdre (galets roulés type Chateauneuf-du-Pape)

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 cépages deux mois avant la mise en bouteille. Mise en bouteille en Lune Vieille, vin non filtré.