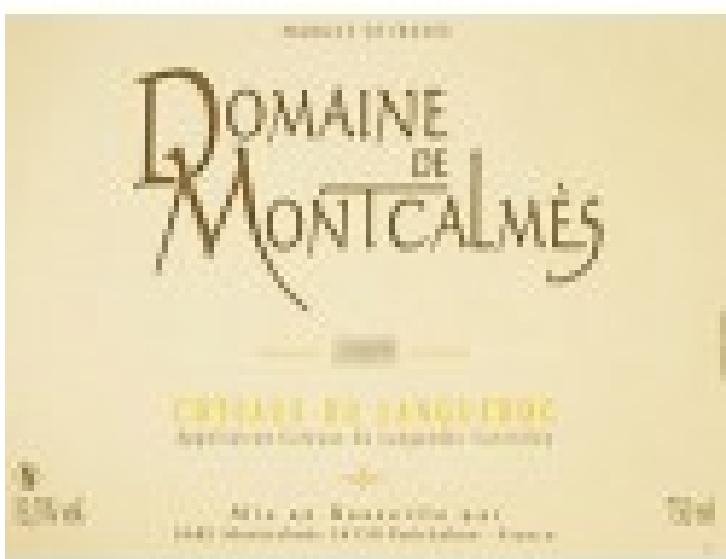


Domaine de Montcalmès blanc sec 2017



Prix du produit :

135,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vignerons(ne): Pourtalié (MONTCALMÈS)

Millésime: 2017

Appellation: Languedoc

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 92/100

Bettane + Desseauve: 14.5/20

Cépage dominant: roussanne-marsanne

Description brève du produit :

92/100 RVF. 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**

Domaine de Montcalmès blanc sec 2017 signé Frédéric Pourtalié

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 92/100. Se montre très équilibré, avec un élevage en barrique et demi-muid bien intégré pour un résultat mêlant l'amande, les fruits jaunes et une touche toastée, aussi digeste que persistante.

Guide Bettane + Desseauve 2021 (déc. 2020) : 14,5/20. Blanc puissant et original qui suscitera

la controverse. Certains adoreront son volume en bouche d'autres seront interpellés par son nez atypique.

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. Débourbage 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.