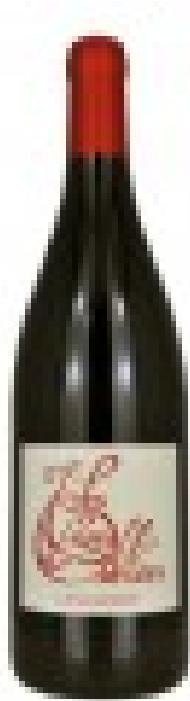


# Les Vignes Oubliées "Autour du Cinsault" rouge 2019



Prix du produit :

**96,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC  
Vigneron(ne): JB. Granier (VIGNES OUBLIEES)  
Millésime: 2019  
Appellation: Languedoc  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €  
Format: 75cl  
Mode de culture: bio ou biodynamie  
Cuvée: Autour du Cinsault  
RVF: 91/100  
Bettane + Desseauve: 16/20  
Cépage dominant: cinsault

**Description brève du produit :**

*"Il a tout d'un grand"* : Il fait craquer Alain Chameyrat (En Magnum / Bettane + Desseauve). Une cuvée destinée à prouver que le cinsault peut produire de très grands vins rouges, presque seul (à 70%, avec 30% de syrah, grenache et carignan pour compléter).

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DES VIGNES OUBLIÉES  
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaire sur ce

**Les Vignes Oubliées "Autour du Cinsault" rouge 2019**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022** (sept. 2021). **91/100.** Autour d'un cinsault franc et fruité, le languedoc rouge se montre pulpeux, avec une trame sur les fruits rouges et des tanins caressants et soyeux. Un vin chantant et gai.

**Guide Bettane + Desseauve 2021** (déc. 2020) : 16/20. Finale haute en saveurs, sur les fruits noirs et la réglisse. le tanin est très fin dans un ensemble puissant en goût.

**En Magnum** (Bettane + Desseauve en ligne, le 12 février 2019) :

*Alain Chameyrat a craqué pour la cuvée « Autour du cinsault », domaine Les Vignes Oubliées, languedoc. Le cinsault vinifié en rouge fait son grand retour et c'est une excellente nouvelle.*

*Une poignée des meilleurs vignerons du Languedoc, hélas trop peu, redécouvrent les vertus du cinsault, un vieux cépage dont on a fait des citernes de rosés, parfois bons. Vinifié en rouge, c'est assurément le vin de soif par excellence et l'aisance et le plaisir qu'il procure peut se conjuguer à une profondeur étonnante quand il est bien traité. Jean-Baptiste Granier, jeune ingénieur agronome, en produit une des versions les plus excitantes. Finale délicieuse, florale, sur les fruits rouges, la réglisse. La similitude de sensations tactiles avec les grands pinots noirs de Bourgogne est évidente. Il a tout d'un grand, sauf le prix.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Terroir** : Grès et Schiste témoignent de la diversité qu'offrent les Terrasses du Larzac et notamment pour cette cuvée, la commune de Saint Privat

**Mode de conduite** : Culture traditionnelle sans désherbant ni molécules de synthèse, ébourgeonnage à cœur, taille courte, vendange manuelle.

**Cépage** : 70% Cinsault soutenu par le Grenache, la Syrah et le Carignan.

**Vinification** : Travail guidé par la volonté de respecter le fruit et la fraîcheur que nous donne le terroir. Tris à la vigne et à la cave, égrappage partiel, cuvaison de 15 à 20 jours, maîtrise des températures, demeurent le B.a.ba de notre action.

**Elevage** : 20% en Demi-muids.

**Service** : Un passage en carafe est fortement conseillé ainsi qu'une température de service de 15°C permettent d'apprécier pleinement cette cuvée.