Le Clos des Fées Côtes du Roussillon Villages "Les Sorcières" rouge 2012 (75 cl)

Prix du produit :

72,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON
Vigneron(ne): H Bizeul (CLOS des FEES)
Millésime: 2012
Appellation: Côtes du Roussillon Villages
Couleur: rouge
Format: 75cl
Cuvée: Les Sorcières
Bettane + Desseauve: 15/20
Wine Advocate (Parker): 90/100

Description du produit :

Cliquez pour lire les commentaires sur le **Clos des Fées** en Général.

Sorcières 2012 est épuisé depuis le 5 février 2015. Cliquez ici pour avoir accès au millésime 2013 !

Commentaires sur ce vin en particulier:

Guide Bettane et Desseauve 2014: *Robe noire, réduction saine au nez, grand volume de bouche, tannin très bien extrait, un bel exemple de style moderne mais respectueux du terroir.*

Robert Parker's Wine Advocate (janv. 2014, David Schiledknecht): *Already bottled in spring when I tasted it, the tank-raised Clos des Fees 2012 Cotes du Roussillon Les Sorcieres ? from Grenache, Syrah and Cabernet ? projects scents of ripe blackberry and cassis whose promise is fulfilled by a silken-textured, almost thickly-rich and expansive yet generously juicy and paradoxically buoyant palate impression. A garland of heliotrope and rose and a note of vanilla in*

the finish are highly complementary, and this lingers with luscious, caressing persistence. A fine value, I suspect it will continue to flatter through at least 2015.

La Fiche Technique du Domaine:

Syrah 50 %, Grenache 30 %, Carignan 20 %. Sélection de vieilles vignes de Grenache et de Carignan de 40 à 80 ans, jeunes vignes de Syrah (moins de 25 ans). Dominante de terroirs argilo-calcaire. Date de vendange décidée en vue d'obtenir un fruit maximum tout en respectant les équilibres acides. Vendange manuelle.
Macération pré-fermentaire à basse température en cuves inox de 128 hl avec remontages quotidiens. Macérations de 15 à 21 jours avec extraction douce et contrôle des températures. Fermentation malolactique totale. Élevage en cuve, sur lies fines, 8 mois, SO2 minimal pendant l'élevage et à la mise en bouteille.
Vin de demi-corps à la concentration volontairement maîtrisée pour une buvabilité maximale : fruit explosif, tannins délicats, bouche soyeuse... Délicieux dès la mise en bouteille, il pourra se bonifier pendant deux à trois ans.

Description brève du produit :

vin épuisé, mais les 2013 sont bien là !