

Domaine Saint Sylvestre rouge 2018 MAGNUM



Prix du produit :

195,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Epx Guizard (ST SYLVESTRE)

Millésime: 2018

Appellation: Languedoc

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Saint Sylvestre

Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre

Description brève du produit :

Un GSM (grenache-syrah-mourvèdre) d'une finesse exemplaire en Languedoc, issu d'un domaine tout récent fondé par Sophie et Vincent Guizard, l'ancien associé de F. Pourtalé à Montcalmès. Les Guizard sont fâchés avec les trop nombreux contrôles souvent absurdes menés par les représentants de l'AOP Terrasses du Larzac, ils ne revendiquent donc plus cette AOP depuis 2016, et affichent la simple AOP Languedoc sur leurs étiquettes. Nous on s'en fiche, c'est le talent des vignerons qui nous intéresse, et le terroir. Pas ce qui est inscrit sur l'étiquette :-). A oublier en cave le plus de temps possible... mais il est déjà si bon jeune :-)

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE ST SYLVESTRE
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Domaine Saint Sylvestre rouge 2018 MAGNUM

Fiche technique rédigée par le domaine:

Terroir: 90% Galets roulés, 10% Calcaire

Rendements: 20hl/ha

Cépages: 70% Syrah, 20% Grenache, 10% Mourvèdre

Dans les vignes: taille manuelle, pâlissage, ébourgeonnage manuel, vendange en vert manuelle.

Récolte: Manuelle par cépage et par parcelle

Vinification: égrappage, fermentation en cuves inox avec les levures indigènes du raisin, par cépages et par parcelles, pîgeages manuels, cuvaisons longues 35 jours.

Elevage: en fûts bourguignons de 1 vin et plus, par cépage et par parcelle, pendant 24 mois.

Assemblage: 1 mois avant la mise en bouteille (en fonction de la lune), vin ni collé ni filtré.