

Mas de l'Oncle Coteaux du Languedoc Pic Saint-Loup "Cuvée Jules" rouge 2011 (75 cl)



Prix du produit :

90,00 €

caractéristiques du produit :

Vigneron(ne): Bonmarchand (Mas de L'ONCLE)

Millésime: 2011

Couleur: rouge

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Cuvée Jules

Description brève du produit :

Une découverte en Pic Saint-Loup, juste en face du Clos Marie !

Description du produit :

Cliquez pour lire les commentaires sur le **Mas de L'Oncle** en général.

Commentaires sur **ce vin en particulier**:

Médaille d'or au concours Général Agricole de Paris 2014.

Toutes les vignes du domaine sont menées aussi soigneusement: En **conversion bio**, pas de désherbant ni d'insecticide: elles sont **labourées** régulièrement (pour éviter à l'herbe de venir concurrencer la vigne), et les sarments broyés pour fertiliser les sols. C'est plus de travail mais le prix à payer pour obtenir un futur **grand vin bio** !

Toujours dans un souci de qualité, les **rendements sont limités** (25hl/ha pour la cuvée Jules,

soit seulement la moitié de la limite autorisée!) grâce à un ébourgeonnage et une taille stricts. Le tri est effectué à la vigne grâce aux **vendanges manuelles**, dont le fruit est transporté en caissettes, triées à nouveau au chai si besoin.

Chaque cépage est **vinifié séparément** pour optimiser l'assemblage final de cette cuvée prestigieuse du domaine, en fonction du millésime. Le 2011 est composé de 40% grenache âgés de 30 ans, 40% syrah (20 ans), 10% carignan (50 ans), et 10% cinsault.

Les baies sont égrappées, puis encuvées par gravité, et régulièrement remontées pour une extraction lente et douce (cuvaïson 25-30 jours).

Enfin, un élevage d'un **an en fûts** de chêne français à grains fins (non neufs, de 1 à 2 vins - 225 et 400 L) puis 3 mois en cuves pour permettre l'harmonisation des assemblages et une filtration minimum lors de la mise.

Commentaires de dégustation du domaine: *Ce vin présente une belle robe grenat, témoin de l'élevage long et minutieux dont cette cuvée a bénéficié: Au nez, une dominante florale (pivoine, violette) étonnante pour un rouge. La bouche est élégante, très digeste. Beau grain de tanins dans la finale épicée.*

Cette cuvée s'associera parfaitement à une viande rouge, un confit de canard, une gardiane de taureau ou un carré d'agneau au thym.

température de dégustation : 16-17°C

à déguster de 2014 à 2018