

Domaine de Montcalmès Terrasses du Larzac rouge 2018 MAGNUM



Prix du produit :

252,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Pourtalé (MONTCALMÈS)

Millésime: 2018

Appellation: Terrasses du Larzac

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 95/100

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

Le petit bijou languedocien de Frédéric Pourtalé a un long avenir ! Encore jeune en 2021.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE DE MONTCALMÈS
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine de Montcalmès Terrasses du Larzac rouge 2018 MAGNUM signé Frédéric Pourtalé

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2021): **95/100**. Cuvée emblématique du domaine, le rouge Terrasses du Larzac 2018 est gracieux, svelte et racé à la fois, sur des notes de pin et d'épices. Assemblage de syrah (60%), grenache (20%) et mourvèdre (20%) au toucher

de bouche délicat et suave, il présente des tanins et un élevage intégrés à merveille. Les amateurs de la patte Montclarmès ne seront pas déçus!

Fiche technique rédigée par le domaine Montclarmès :

Depuis le millésime 2015 le domaine est certifié bio, synonyme de l'engagement du domaine dans une agriculture durable et respectueuse de l'environnement.

Cépages : 60 % syrah, 20 % mourvèdre, 20 % grenache.

Vignoble : Les syrahs et grenaches sont implantés sur un plateau calcaire (calcaire lacustre) orienté au Nord. Sur Aniane, les terrains étant orientés plein Sud et Nord-Ouest, nous avons implanté le mourvèdre (galets roulés type Châteauneuf-du-Pape)

Âge moyen : 30 ans

Rendement : 25 hl/ha.

Vinification : Les différents cépages sont vinifiés séparément. Vendange préalablement égrappée et foulée. Vinification sur levures indigènes. Macération d'environ 30 jours suivant le millésime. Pigeage exclusif sur les trois cépages.

Elevage : Vieillissement en fûts de chêne de un vin, deux vins ou plus pendant 24 mois. Assemblage des trois cépages deux mois avant la mise en bouteille. Mise en bouteille en Lune Vieille, vin non filtré.