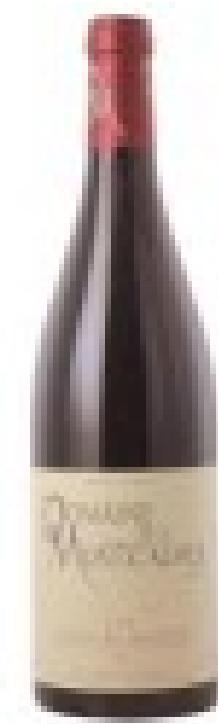


Domaine de Montcalmès "Le Geai" rouge 2017



Prix du produit :

180,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): Pourtalié (MONTCALMES)
Millésime: 2017
Appellation: Languedoc
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Le Geai
RVF: 94/100
Cépage dominant: grenache

Description brève du produit :

RVF 94/100. Quatrième millésime (2011, 2012, 2014, 2017) de cette cuvée issue des terroirs de Saint Saturnin, abordable plus tôt que son alter-ego des Terrasses du Larzac. Toujours aussi rare. A découvrir d'urgence !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DE MONTCALMÈS + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine de Montcalmès "Le Geai" rouge 2017

La Revue du Vin de France (K. Valentin et J. Baudouin - sept. 2021) : 94/100. *La profondeur des grands rouges du Languedoc sur une sève juteuse qui donne du style à l'ensemble du vin.*

Le moelleux fondu de la bouche se termine finement dans un ensemble floral ajouré d'un tanin épicé. Le vin d'un lapin.

Fiche technique rédigée par le domaine Montcalmès :

Cépage : 70% grenache, 25% syrah et 5% mourvèdre. Age moyen des vignes : 20 ans.

Rendement : 25 hl/ha

Vignoble : les vignes de grenache et de syrah sont implantées sur un plateau calcaire (calcaire lacustre) orienté au Nord sur Puéchabon. Sur Aniane, les terrains étant orientés plein Sud et Nord-Ouest, nous avons implanté une partie du grenache et du mourvèdre (galets roulés type Chateauneuf-du-Pape)

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 cépages deux mois avant la mise en bouteille. Mise en bouteille en Lune Vieille, vin non filtré.