

# Domaine de Montcalmès blanc sec 2018



Prix du produit :

**135,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Pourtalé (MONTCALMÈS)

Millésime: 2018

Appellation: Languedoc

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 92/100

Cépage dominant: roussanne-marsanne

## Description brève du produit :

Le volume de production du Montcalmès blanc représente à peu près 5% de celui du rouge : vin extrêmement rare, parfois fermé dans sa jeunesse, qu'il faut idéalement attendre quelques années avant de déguster.

## Description du produit :

### PRÉSENTATION DU DOMAINE DE MONTCALMÈS + TOUTES SES AUTRES CUVES EN STOCK

Commentaires sur ce

## Domaine de Montcalmès blanc sec 2018 signé Frédéric Pourtalé

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022** (sept. 2021): **92/100**. *Le blanc est formé par un duo de marsanne et de roussane, enveloppant et gras, avec des notes d'acacia, une bouche équilibrée et une belle finale à la fois saline et méditerranéenne.*

**Fiche technique rédigée par le domaine Montcalmès :**

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

**Cépage** : 50 % roussanne et 50 % marsanne.

**Age moyen des vignes** : 20 ans.

**Rendement** : 20 hl/ha

**Vignoble** : les vignes sont implantées sur un coteau argilo-calcaire sur la commune de Puéchabon.

**Vinification** : Les différents cépages sont pressés et vinifiés ensemble. Vendange préalablement égrappée et foulée. Pressurage direct. Débourage à froid. (24 à 48 h). Vinification sur levures indigènes. Fermentation en barriques et demi-muids.

**Elevage** : Vieillissement en fûts de chêne et en demi-muids de un vin ou deux vins pendant 24 mois. Assemblage des barriques et des demi-muids quatre à six mois avant la mise en bouteille. Mise en bouteille en Lune Vieille.