

Domaine de Montcalmès blanc sec 2018



Prix du produit :

135,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Pourtalié (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 CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine de Montcalmès blanc sec 2018 signé Frédéric Pourtalié

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2021): **92/100.** *Ce blanc est formé par un duo de marsanne et de roussane, enveloppant et gras, avec des notes d'acacia, une bouche équilibré 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. Débourbage 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.