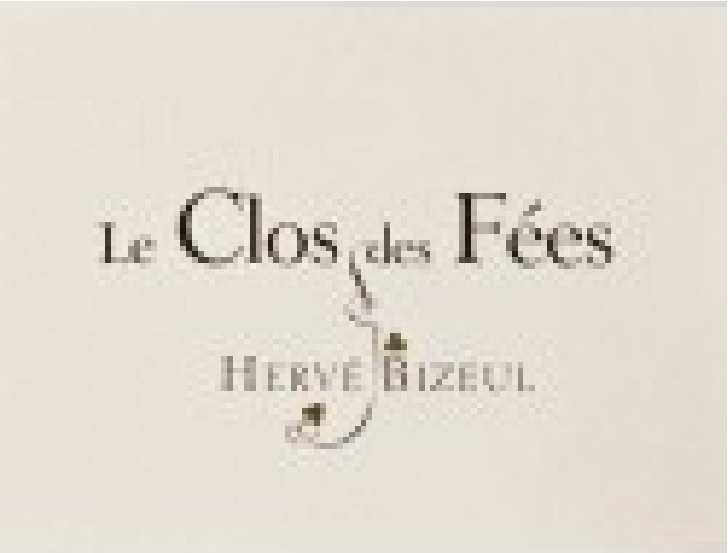
Le Clos des Fées Côtes du Roussillon Villages "Le Clos" rouge 2011



Prix du produit :

360,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON
Vigneron(ne): H Bizeul (CLOS des FEES)
Millésime: 2011
Appellation: Côtes du Roussillon Villages
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Le Clos
Bettane + Desseauve: 15/20
Wine Advocate (Parker): 95/100

Description du produit :

*En savoir plus sur le **Clos des Fées** en Général.*

Commentaires sur ce Côtes du Roussillon Village 2011 du Clos des Fées :

Guide Bettane et Desseauve 2016 : Cadurcien au nez avec ses notes d'encre, d'humus et de truffe, soulignées par du moka d'Éthiopie, que l'on retrouve dans une bouche dont l?enrobage évoquera les grands bordeaux et les super toscans. Elle s'en distingue toutefois par la tension, signature du calcaire local. Belle texture, finale fumée et savoureuse : cela a bien évolué mais il faut encore impérativement le garder.

Fourchette de dégustation : 2016 à 2026

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, avr. 2014): 95/100. *A prodigious effort, the 2011 Cotes du Roussillon Villages Le Clos Des Fees checks in as a blend of 50% Syrah, 30% Grenache and 10% each of Carignan and Mourvedre. Aged 16 months in 70% new French oak, it dishes out thrilling amounts of dark berry fruit, cassis, licorice, smoked herbs and violets that flow*

to a full-bodied, layered and fantastically concentrated profile on the palate. Despite all of the richness here, it stays lively and fresh, with integrated acidity and sound underlying structure. It's a knockout bottle of wine to drink over the coming 10-15 years.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Parcelles de **vieilles vignes** sélectionnées sur coteaux argilo-calcaire. Assemblage à égalité de **Syrah, Mourvèdre, Grenache et Carignan**. Travail en vert intensif : ébourgeonnage, entrec?urs, régulation de charge, effeuillage. Recherche d'une maturité phénolique parfaite, adaptée à chaque cépage et à chaque terroir. Tri à la vendange puis après égrappage. Stockage et transport en camion frigorifique.

Vinification en partie en demi-muids neufs de 5 hl, écoulage à chaud, malolactique et élevage en barriques neuves 100 %. Toutes les opérations de remontage, de soutirage, de mise en barriques sont réalisées manuellement, sans pompage. Élevage sur lies 18 mois. Non filtré.

Vin puissant, concentré, riche en goût, à la texture crémeuse exceptionnelle, qui reste néanmoins frais et tendu. Délicieux l'année qui suit la mise en bouteille, si l'on aime les vins jeunes et puissants et si l'on prend soin de le carafer. Se referme souvent en année II. S'affine ensuite lentement et acquiert peu à peu ses caractères mature tout en conservant son fruit. Potentiel de garde 8 à 15 ans.

Description brève du produit :

Le Wine Advocate de R. Parker a passé sa note initiale de 91+/100 (fin 2013) à 95/100 (avril 2014) lors d'une nouvelle dégustation. Sans commentaires, mais une citation qui nous convient : "fantastiquement concentré" ! Bettane Desseauve: **16,5/20**