

Domaine des Deux Clés Corbières blanc sec 2020



Prix du produit :

114,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): Fam. Richter (DEUX CLES)
Millésime: 2020
Appellation: Corbières
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
RVF: 92/100
Cépage dominant: macabeu
Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

92/100 RVF. C'est ce Corbières blanc sec qui nous fait découvrir le domaine et surtout le talent et la technicité des jeunes vignerons qui le tiennent. Elaboré comme un grand cru, dans les règles de l'art, élevé en fûts mais pas trop... Tout simplement superbe, et à moins de 20 € ! Peut-être encore un peu jeune en sept. 2021, il vient d'être mis en bouteilles.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DES DEUX CLES + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce :

Domaine des Deux Clés Corbières blanc sec 2020

A peine embouteillé en septembre 2021, il est encore très jeune. Ne pas hésiter à l'oublier

quelques mois en cave !

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2021) : **92/100.** *Une belle réussite, souligné par un élevage en bois délicat, apportant des notes de céréales avec une expression de thym citron et une bouche équilibrée et savoureuse.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Les Corbières, et en particulier nos terres à Fontjoncouse, possèdent un grand potentiel pour l'expression des vins blancs. Cette cuvée, assemblage de cépages autochtones, est vinifiée dans la tradition bourguignonne. Alliant des arômes subtils d'élevage sur lies en barrique à une minéralité et une fraîcheur naturelles, l'équilibre de ce vin est plaisant, ample sans perdre sa tension...

Géologie: Sols du Trias, argilo-calcaire d'une grande diversité minéralogique Quartz bipyramidés, dolomites, travertins, spilites, etc.

Parcelaire : Deux îlots dans une même vallée. 1,5ha de vignes plantées en 2012 sur une terrasse exposée Nord-Est, 1,5ha de vieilles vignes sur un semi-coteau exposé Sud-Est.

Cépages : 50% Macabeu, 25% Grenache Blanc, 15% Roll et 10% Grenache Gris.

Vinification:

Pressurage séquentiel en grappes entières.

Débourbage à froid pendant 2 jours.

Entonnage avec bourbes fines.

Fermentation en levures indigènes de 18 à 24°C.

Bâtonnage régulier mais léger tout au long de la fermentation alcoolique.

Fermentation malolactique naturelle selon le millésime et le pH de chaque barrique.

Elevage:

28 barriques de 228L des tonneleries bourguignonnes Chassin et Damy essentiellement 10% de bois neuf. Assemblage mi-avril 2021.

Mis en bouteille le 20 mai 2021.