

Domaine Saint Sylvestre rouge 2019 MAGNUM



Prix du produit :

216,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Epx Guizard (ST SYLVESTRE)

Millésime: 2019

Appellation: Languedoc

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Saint Sylvestre

Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre

Description brève du produit :

Un GSM (grenache-syrah-mourvèdre) d'une finesse exemplaire en Languedoc, issu d'un domaine tout récent fondé par Sophie et Vincent Guizard, l'ancien associé de F. Poutalié à Montcalmès. Les Guizard ne revendiquent plus l'AOP Terrasse du Larzac depuis 2016, et affichent la simple AOP Languedoc sur leurs étiquettes. Cela nous importe peu : les vignes n'ont pas bougé et les vins sont de plus en plus délicieux avec le temps. C'est le talent des vignerons qui nous intéresse, et son terroir. Pas ce qui est inscrit sur l'étiquette :-) A oublier en cave le plus de temps possible... surtout en magnum ! Mais il est déjà si bon jeune, il sera difficile de patienter !

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE ST SYLVESTRE
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Domaine Saint Sylvestre rouge 2019 MAGNUM

Fiche technique rédigée par le domaine:

Terroir: 90% Galets roulés, 10% Calcaire

Rendements: 20hl/ha

Cépages: 70% Syrah, 20% Grenache, 10% Mourvèdre

Dans les vignes: taille manuelle, pâlisage, ébourgeonnage manuel, vendange en vert manuelle.

Récolte: Manuelle par cépage et par parcelle

Vinification: égrappage, fermentation en cuves inox avec les levures indigènes du raisin, par cépages et par parcelles, pâgeages manuels, cuvaisons longues 35 jours.

Elevage: en fûts bourguignons de 1 vin et plus, par cépage et par parcelle, pendant 24 mois.

Assemblage: 1 mois avant la mise en bouteille (en fonction de la lune), vin ni collé ni filtré.