

# Le Clos des Fées Côtes du Roussillon Villages "Le Clos" rouge 2018



Prix du produit :

**330,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: ROUSSILLON

Vigneron(ne): H Bizeul (CLOS des FEES)

Millésime: 2018

Appellation: Côtes du Roussillon Villages

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Le Clos

Bettane + Desseauve: 15.5/20

Wine Advocate (Parker): 93+/100

Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre

**Description brève du produit :**

Bettane+Desseauve : 15,5/20. 93+/100 Robert Parker's Wine Advocate. Ce très grand vin de garde mérite quelques années en cave pour bénéficier de toute la complexité qu'il est en train de développer.

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU CLOS DES FÉES  
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

**Clos des Fées "Le Clos" rouge 2018**

---

**Guide Bettane + Desseauve 2021** (août 2020) : 15,5/20. *Avec son fruité solaire et fondant, sa texture friande et sa longueur en bouche, il conte le roussillon avec talent. A découvrir!*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Joe Czerwinski, sept. 2021): 93+/100. *Owner Hervé Bizeul has turned out an inky purple version of his flagship cuvée. The 2018 Côtes du Roussillon Villages le Clos des Fées is a blend of 50% Syrah, 20% each Grenache and Carignan and 10% Mourvèdre, aged in all new pièces. For this tasting, it was a bit reticent on the nose, showing just glimpses of black cherries and spice amid cedar and vanilla. In the mouth, it's more expressive, delivering mouthfilling, supple fruit that's gently framed by the oak, pushing it from expansive on the mid-palate into a focused, compelling finish. Give this sleeping beauty at least another couple of years in the cellar, then drink it over the next decade or so after that. Drink date 2023-2035.*

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

**Cépage** : Parcelles de vieilles vignes sélectionnées sur coteaux argilo-calcaire. Assemblage de Syrah, Mourvèdre, Grenache et Carignan.

**Vignes** : Travail en vert intensif : ébourgeonnage, entrecoeurs, 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** : 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.

**Dégustation** : 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 carafier. 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.