

# Le Clos des Fées "Vieilles Vignes" rouge 2019



**Prix du produit :**

**180,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: ROUSSILLON

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

Millésime: 2019

Appellation: Côtes du Roussillon Villages

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cépage dominant: grenache

**Description brève du produit :**

Assemblage de vieux grenaches, carignans et syrahs âgés de 50 à 100 ans : très faibles rendements, concentration maximale... Arômes explosifs et extrême finesse. Du sérieux!

**Description du produit :**

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

**Le Clos des Fées "Vieilles Vignes" rouge 2019**

**Fiche technique rédigée par domaine :**

**Cépage :** Assemblage des plus vieilles vignes du domaine (50 à 100 ans) : 50 % Grenache et LLadoner Pelut, 35% Carignan, 15% Syrah.

**Sols :** Terroirs argilo-calcaire, majorité de coteaux, ph > 9.

**Vignes :** Travail en vert important : taille en vert, ébourgeonnage, entrecours, effeuillages. Vendanges

---

de raisins à maturité parfaite. Tri à la vigne puis après égrappage. Transport des raisins en camion frigorifique.

**Vinification** : Courte macération pré-fermentaire en petites cuves inox, à basse température, avec pigeages et remontages quotidiens. Maîtrise des températures dans le chapeau pendant la phase fermentaire. Macérations de 20 à 25 jours, extractions raisonnées, lentes et douces.

**Elevage** : Élevage 12 mois sans soutirage en barriques d'un vin et deux vins, complété d'une partie élevée en cuves béton traditionnelles. Mise en bouteille après affinage de 2 mois post assemblage.

**Dégustation** : Vin naturellement concentré, mais sans excès, très aromatique. Le soyeux des tannins permet un plaisir immédiat mais le vin ne montre son vrai potentiel qu'après 3 ans en bouteilles. **Idéal de garde : 5 à 10 ans.**