Domaine des Deux Clés IGP Vallée du Paradis "Réserve" rouge 2020

Prix du produit :

156,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): Fam. Richter (DEUX CLES)
Millésime: 2020
Appellation: IGP Vallée du Paradis
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Réserve
RVF: 92/100
Cépage dominant: carignan

Description brève du produit :

Les jeunes vignerons se devaient de présenter une "cuvée prestige" pour afficher leurs ambitions qualitatives. C'est chose faite avec cette "Réserve", qui isole leurs meilleurs jus issus de leurs plus vieilles vignes (très peu de grappes, mais des baies ultra concentrées !) dans une cuvée de longue garde, richissime, que le temps adoucira. Encore trop jeune en 2022 (année de sa sortie). 92/100 RVF.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine des Deux Clés IGP Vallée du Paradis "Réserve" rouge 2020

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : **92/100**. *"Très belle réussite pour les très vieilles vignes du domaine dans la cuvée Réserve, qui présente un nez ouvert dans un registre de rose, de poivre sauvage et de garrigue. La bouche est enveloppante, d'une belle personnalité, et s'appuie sur des fruits noirs et une finale marquée par la myrtille et la mûre."*

Attention c'est un **vin de garde** encore très jeune. Le déguster en 2022, dès sa sortie, serait décevant !

Fiche technique rédigée par le domaine :

Pour notre cuvée Réserve, nous sélectionnons les meilleurs raisins de nos plus vieilles vignes après de nombreuses heures de travail manuel et d'observation. Concentré et puissant, ce vin garde beaucoup de fraîcheur et laisse augurer un grand potentiel de garde.

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

Parcellaire : Sélection des vieilles vignes de 70 à 110 ans d'âge, coteaux semi-arides exposés Est, Sud-Est.

Cépages : 70% Carignan, 30% Grenache Noir.

Vinification:
Baies entières, encuvées par un convoyeur à vendange.
Foulage au pied Macération préfermentaire à froid.
Fermentation en levures indigènes.
Vinification en cuve béton.
Extraction par remontage.
Longue cuvaison.

Elevage :
12 mois sur lie fine en barriques de Chassin, Claude Gillet et Damy, 25 % de bois neuf.