

# Le Clos des Fées "Les Sorcières" rouge 2021 MAGNUM



Prix du produit :

**96,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: ROUSSILLON

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

Millésime: 2021

Appellation: Côtes du Roussillon Villages

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 150cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Sorcières

Cépage dominant: syrah

**Description brève du produit :**

Le "petit" Clos des Fées en magnum, à déguster jeune si on est impatient, ou à laisser vieillir en cave 5 ans facilement grâce à ce beau contenant.

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU CLOS DES FÉES**

**+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Le Clos des Fées "Les Sorcières" rouge 2021 MAGNUM**

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Cépage :** syrah 50 %, grenache 30 %, carignan 20 %. Sélection de vieilles vignes de Grenache et de Carignan de 40 à 80 ans, jeunes vignes de Syrah (moins de 25 ans).

**Terroirs :** dominante de terroirs argilo-calcaire.

---

**Vendanges** : date de vendange (manuelle) décidée en vue d'obtenir un fruit maximum tout en respectant les équilibres acides.

**Vinification** : macération pré-fermentaire à basse température en cuves inox de 128 hl avec remontages quotidiens. Macérations de 15 à 21 jours avec extraction douce et contrôle des températures. Fermentation malolactique totale. Élevage en cuve, sur lies fines, 8 mois, SO2 minimal pendant l'élevage et à la mise en bouteille.

Vin de demi-corps à la concentration volontairement maîtrisée pour une buvabilité maximale : fruit explosif, tannins délicats, bouche soyeuse... délicieux dès la mise en bouteille, il pourra se bonifier pendant deux à trois ans.