

# Mas de l'Oncle "Cuvée Denis" 100% chenanson, rouge 2013



Prix du produit :

**72,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Bonmarchand (Mas de L'ONCLE)

Millésime: 2013

Appellation: IGP Saint Guilhem le Désert

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Cuvée Denis (100% Chenanson)

**Description du produit :**

*En savoir plus sur le **Mas de L'Oncle** en général.*

Nos commentaires sur ce **Mas de l'Oncle "cuvée Denis" 100% Chenanson 2013 :**

Cette cuvée est d'une opulence impressionnante, tant au nez qu'au palais. Aucune agressivité, **rien que de la douceur**. Très belle découverte du **chenanson**, ce **cépage original** par sa rareté est dû à un croisement entre le jurançon et le grenache noir:

Ici le raisin est vinifié en "macération carbonique" pour obtenir un vin gourmand avec un maximum de fruit.

L'**élevage d'un an** en barriques (non neuves) à grains fins contribue aussi, sans marquer, à adoucir cette cuvée "Denis", d'appellation "IGP Saint Guilhem le désert". Appellation "Indication Géographique Protégée" car évidemment le chenanson n'entre pas dans les normes de l'AOP "Languedoc Pic Saint-Loup", qui est, à 10% de cinsault et carignan près, réservée aux nobles GSM (Grenache/Syrah/Mourvèdre).

---

Comment Fabrice Bonmarchand obtient-il autant d'arômes (confiture de mûres et de framboises, chocolat blanc, tabac blond, clou de girofle) et de souplesse, dans ce vin pourtant "bien du sud", dense et à la finale épicée voire toastée ?

La "**macération carbonique**" mérite quelques explications: lire notre blog à ce sujet.

A déguster autour de **15-16°C**, il sera **excellent en 2016** et se conservera 2 ans supplémentaires.

#### **Description brève du produit :**

Un **cépage rare** à découvrir dans un superbe millésime. Une **cuvée unique** du Mas de l'Oncle, domaine en pleine ascension en Pic Saint-Loup.