Domaine de Montcalmès Terrasses du Larzac rouge 2020

Prix du produit :

228,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): Pourtalié (MONTCALMES)
Millésime: 2020
Appellation: Terrasses du Larzac
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
RVF: 93/100
Cépage dominant: syrah

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DE MONTCALMÈS
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Domaine de Montcalmès Terrasses du Larzac rouge 2020 signé Frédéric Pourtalié

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : **93/100**. *"Le rouge est assez dense, mais très juste. Il propose un caractère anisé, d'herbes aromatiques et des tanins présents mais nobles, mûrs et déjà bien patinés. S'affirmant avec persistance, son accent sudiste est bien équilibré par la délicate acidité sous-jacente."*

Fiche technique rédigée par le domaine Montcalmès :

Depuis le millésime 2015 le domaine est certifié bio, synonyme de l'engagement du domaine dans une agriculture durable et respectueuse de l’environnement.

Cépages : 60 % syrah, 20 % mourvèdre, 20 % grenache.

Vignoble : Les syrahs et grenaches sont implantés sur un plateau calcaire (calcaire lacustre)

orienté au Nord. Sur Aniane, les terrains étant orientés plein Sud et Nord-Ouest, nous avons implanté le mourvèdre (galets roulés type Châteauneuf-du-Pape)

Âge moyen : 30 ans

Rendement : 25 hl/ha.

Vinification : Les différents cépages sont vinifiés séparément. Vendange préalablement égrappée et foulée. Vinification sur levures indigènes. Macération d'environ 30 jours suivant le millésime. Pigeage exclusif sur les trois cépages.

Elevage : Vieillissement en fûts de chêne de un vin, deux vins ou plus pendant 24 mois. Assemblage des trois cépages deux mois avant la mise en bouteille. Mise en bouteille en Lune Vieille, vin non filtré.

Description brève du produit :

Ce Montcalmès est une petite merveille. Comme toujours, nous recommandons d'attendre quelques années avant de le déguster, car il est bien jeune au moment de sa sortie des chais du domaine au printemps 2023. Nous l'avons d'ailleurs gardé 9 mois supplémentaires en cave avant de le proposer. Votre patience sera récompensée ! 93/100 RVF