

# Domaine de Montcalmès blanc sec 2020



Prix du produit :

**270,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC

Vignerons(ne): Pourtalié (MONTCALMÈS)

Millésime: 2019

Appellation: Languedoc

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 94/100

Cépage dominant: roussanne-marsanne

## Description brève du produit :

Le volume de production du Montcalmès blanc représente à peu près 5% de celui du rouge : vin extrêmement rare, parfois fermé dans sa jeunesse, qu'il faut idéalement attendre quelques années avant de déguster. **Coup de cœur et 94/100 RVF.**

## Description du produit :

### **PRÉSENTATION DU DOMAINE DE MONTCALMÈS + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

## **Domaine de Montcalmès blanc sec 2020 signé Frédéric Pourtalié**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024** (août 2023) : **Coup de cœur, 94/100.** "Le blanc 2020 est très typique du style du domaine, à la fois délicatement mellifère, grillé, acacia, mais aussi bien droit dans ses bottes au palais, avec une belle trame sur les agrumes. Un superbe vin dual, avec du volume et de la verticalité; et une des plus grandes réussites récentes du domaine dans cette couleur."

**Fiche technique rédigée par le domaine Montcalmès :**

Certifié bio depuis le millésime 2015, synonyme de l'engagement du domaine dans une agriculture durable et respectueuse de l'environnement.

**Cépage** : 50 % roussanne et 50 % marsanne.

**Age moyen des vignes** : 20 ans.

**Rendement** : 20 hl/ha

**Vignoble** : les vignes sont implantées sur un coteau argilo-calcaire sur la commune de Puéchabon.

**Vinification** : Les différents cépages sont pressés et vinifiés ensemble. Vendange préalablement égrappée et foulée. Pressurage direct. Débourbage à froid. (24 à 48 h). Vinification sur levures indigènes. Fermentation en barriques et demi-muids.

**Elevage** : Vieillissement en fûts de chêne et en demi-muids de un vin ou deux vins pendant 24 mois. Assemblage des barriques et des demi-muids quatre à six mois avant la mise en bouteille. Mise en bouteille en Lune Vieille.