

Domaine des Deux Clés "Clés en main" rouge 2022



Prix du produit :

96,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Fam. Richter (DEUX CLES)

Millésime: 2022

Appellation: Vin de France (Languedoc)

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Clés en main

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

Porté sur le fruit et les épices, doté d'une structure fine, ce vin arbore une grande buvabilité même dans sa jeunesse. Techniquement parfaitement réalisé par notre jeune couple d'oenologues-vignerons, cette cuvée s'est très judicieusement affranchie de l'appellation Corbières pour encore plus de légèreté. Nous avons adoré.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine des Deux Clés "Clés en main" rouge 2022

Fiche technique rédigée par le domaine :

Comme son nom le laisse espérer, nous délivrons à travers cette cuvée un vin avenant et ouvert pour le plaisir de la dégustation. Porté sur le fruit et les épices, doté d'une structure fine, ce vin arbore une grande buvabilité même dans sa jeunesse.

Géologie : Sols tertiaires de cailloutis argilo calcaire Marnes schisteuses

Parcellaire : Plateau à 300m d'altitude exposées Nord-Est Vallée très venteuse exposée Ouest

Cépages : Syrah (1/3), Grenache Noir (1/3) Carignan Noir (1/3)

Vinification : Macération préfermentaire à froid.

Fermentation grâce aux levures indigènes.

Syrah : Macération en baies éraflées-foulées, extraction par pigeage. Cuvaision longue, fin de macération à chaud.

Grenache : Macération en baies entières, extraction par remontage. Décuvage précoce (densité ~1015)

Carignan : Macération en baies éraflées-foulées, extraction par remontage. Cuvaision moyenne.

Elevage : 8 mois en cuve inox à chapeau flottant