

Domaine des Deux Clés Corbières rouge 2022



Prix du produit :

108,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2022

Appellation: Corbières

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 91/100

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

91/100 RVF. Avec des fruits noirs et une minéralité fumée, cette cuvée est le reflet du domaine. Un grand savoir faire, une grande discrétion... et beaucoup de plaisir, surtout pour les plus patients !

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine des Deux Clés Corbières rouge 2022

Attention c'est un **vin de garde** encore jeune. Le déguster en 2023, dès sa sortie, serait peut-être décevant (préférez les 2021 s'il en reste !)

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept 2025): **91/100**. *Le corbière rouge*

s'exprime dans la finesse et la retenue (au nez) avec une matière délicatement structurée.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Notre cuvée Corbières rouge est le reflet de notre vignoble et de notre travail, l'expression caractéristique que les vins peuvent trouver à Fontjoncouse. C'est un assemblage typique de cépages de la région, Grenache, Syrah & Carignan . Avec des fruits noirs et une minéralité fumée, nous avons travaillé une matière concentrée mais onctueuse.

Géologie : Sols du Trias, argilo-calcaire d'une grande diversité minéralogique. Quartz bipyramidés, dolomites, travertins, spilites, etc

Parcellaire : Sélection des semi-coteaux des deux vallées différentes et du plateau calcaire à 300 m d'altitude.

Cépages : 45% Syrah, 40% Grenache Noir, 15% Carignan.

Vinification:

Courte macération pré-fermentaire à froid.

Fermentation en levures indigènes.

Co-fermentation Syrah/Carignan en baies entières.

Extraction par léger remontage uniquement.

Décuvage en fin de fermentation alcoolique.

Assemblage des vins de coule et de presse pour la fin des sucres.

Soutirage et assemblage en fin de fermentation malo-lactique.

Elevage : 10 mois d'élevage en cuve béton.