

Mas Haut-Buis Languedoc-Terrasses du Larzac "Costa Caoude" rouge 2012 (75 cl)



Prix du produit :

138,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Olivier JEANTET

Millésime: 2012

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Cuvée: Costa Caoude

RVF: 17/20

Description du produit :

En savoir plus sur **Le Mas Haut-Buis** en général.

Commentaires sur ce **Mas Haut Buis "Costa Caoude" 2012** :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2015 : *Basée sur de vieilles vignes de grenache et de carignan, la cuvée Costa Caoude possède davantage d'étoffe et de raffinement que Les Carlines. La version 2012 est admirable, tout en délicatesse, avec un toucher de bouche velouté et aérien entièrement au service des nuances du fruit. Incontestablement, l'une des réussites majeures du millésime, dans un style personnel, libre et serein. Cette cuvée est sans doute la première à avoir mis en lumière le potentiel des terroirs de la zone de l'Escalette.*

Fiche technique rédigée par le domaine:

A la vigne: Composés de vieux grenache et très vieux carignans sur les éboulis calcaires du plateau du Larzac, les vignes ont en moyenne 60 ans. Nous n'utilisons aucun produit chimique, ni engrais chimique, ni pesticides ni insecticides. Depuis 15 ans, notre travail à la vigne nous a permis de retrouver un équilibre naturel et ainsi d'avoir des vignes plus résistantes aux attaques cryptogamiques. Les raisins qui entrent en cave sont vivants et équilibrés, ils nous permettent d'envisager une vinification simple et claire.

A la cave: Vendange manuelle en caissettes ajourées de 25 kg. Vinification en cuve béton sans ajout de produits oenologiques (seul un léger ajout de soufre est opéré nous permettant une protection contre l'oxygène et une sélection naturelle des levures présentes sur les pellicules). La cuvaision dure un peu plus de 6 mois. L'élevage se fait dans des foudres de 20 hl pendant 18 mois. Vin très élégant, fin et profond; l'âge des ceps donne une grande complexité. Température de service 16°C.

Cépages : Grenache (40 ans), Carignan (70 ans)

Vinification : Traditionnelle en cuves tronconiques en béton, égrappage 100 %, levures indigènes.

Élevage : 18 mois en foudre Stockinger de 20hl.

Dégustation: Fruit intense au nez, notes florales et jolis arômes de thé et de pain grillé. La bouche est incroyablement veloutée, d'une profondeur harmonieuse, ponctuée de tanins encore serrés mais vivants et d'une finale toute en délicatesse et en fraîcheur, conférant à ce vin une magnifique buvabilité.

Description brève du produit :

Le talent d'Olivier Jeantet, la richesse du Languedoc et la fraîcheur du Larzac donnent des vins d'une finesse exceptionnelle grâce à cette sélection des **vignes les plus âgées**, menées en bio et situées à 650 m d'altitude.