

Domaine de Montcalmès "Grenache" rouge 2012



Prix du produit :

132,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Pourtalé (MONTCALMÈS)

Millésime: 2012

Appellation: Vin de France (Corse)

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Cuvée: Grenache

Bettane + Desseauve: 16/20

Wine Advocate (Parker): 90-92/100

Description brève du produit :

Second millésime de cette nouvelle cuvée 100% grenache, un "Vin de France" abordable plus tôt que les deux autres Coteaux du Languedoc. Toujours aussi rare.

Description du produit :

En savoir plus sur le **Domaine de Montcalmès** en général.

Commentaires sur ce **Domaine de Montcalmès "Grenache" rouge 2012** :

Guide Bettane + Desseauve 2016 : 16/20. *Un grenache d'une rare gourmandise. La superbe intensité du grenache avec une finale savoureuse en diable. Apogée de 2015 à 2023.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, avril 2015): *A new cuvee that's made from 100% Grenache (which is a favorite of Pourtalé), the 2012 Grenache comes from 4 different terroirs, 3 of which are primarily limestone soils and one is primarily rolled pebbles similar to*

those found in Chateauneuf du Pape. All of these parcels are near the Terrasses du Larzac region, yet the cuvee can't be labeled as Languedoc due to it not being a blend. Tasted out of tank, it's a beauty that gives up lots of kirsch, lavender, white pepper and licorice to go with a full-bodied, voluptuous and sexy style on the palate. This is a hedonistic 2012 that has no hard edges, impressive purity of fruit and upwards of a decade of longevity.

The young, talented Frederic Pourtalie continues to make impeccable wines from his small estate in the Terrasses du Larzac region. His 2012s have turned out beautifully, and his 2013s will follow suite, with slightly fresher, more focused textures, yet still ample concentration. These always show well in their youth, but given their balance and overall harmony, I've no doubt they'll age gracefully.

Fiche technique rédigée par le domaine: Montcalmès :

Cépage : 100% grenache. Age moyen des vignes : 20 ans.

Rendement : 25 hl/ha

Vignoble : les vignes de grenache sont implantées sur un plateau calcaire (calcaire lacustre) orienté au Nord sur Puéchabon. Sur Aniane, les terrains étant orientés plein Sud et Nord-Ouest, nous avons implanté une partie du grenache (galets roulés type Chateauneuf-du-Pape)

Vinification : Vendange préalablement égrappée et foulée. Vinification sur levures indigènes. Macération d'environ 30 jours suivant le millésime avec des pigeages réguliers.

Elevage : Vieillissement en fûts de chêne de deux vins ou plus pendant 24 mois. Mise en bouteille en Lune Vieille, vin non filtré.