

Domaine de Montcalmès "Le Geai" rouge 2012



Prix du produit :

138,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Pourtalié (MONTCALMES)

Millésime: 2012

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Cuvée: Le Geai

Bettane + Desseauve: 17/20

Wine Advocate (Parker): 89-92/100

Description brève du produit :

17/20 Bettane+Desseauve. Second millésime de cette nouvelle cuvée issue des terroirs de Saint Saturnin, abordable plus tôt que son alter-ego des Terrasses du Larzac. Toujours aussi rare. A découvrir d'urgence !

Description du produit :

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

Commentaires sur ce **Domaine de Montcalmès "Le Geai" rouge 2012** :

Guide Bettane+Desseauve 2016: "Son élégance immédiate en fait un vin de tentations irrésistibles. Prévoir large. fourchette de dégustation: dès 2015..."

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, avril 2015): "Scheduled to be bottled in March, the 2012 Coteaux du Languedoc was tasted as a final blend from tank. A blend of Grenache, Syrah and Mourvedre that was raised all in demi-muid, it offers beautiful kirsch, violets, rose petal and garrigue characteristics to go with a medium to full-bodied, supple, sexy and layered feel on the palate. Relatively upfront, I'd plan on drinking bottles over the coming 5-6 years."

The young, talented Frederic Poutalie 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 Montaclmès :

Cépage : 70% grenache, 25% syrah et 5% mourvèdre. Age moyen des vignes : 20 ans.

Rendement : 25 hl/ha

Vignoble : les vignes de grenache et de syrah 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 et du mourvèdre (galets roulés type Chateauneuf-du-Pape)

Vinification : Les différents cépages sont vinifiés séparément. Vendange préalablement égrappée et foulée. Vinification sur levures indigènes. Macération d'environ 30 jours suivant le millésime. Pigeage exclusif sur les trois cépages.

Elevage : Vieillissement en fûts de chêne de un vin, deux vins ou plus pendant 24 mois. Assemblage des cépages deux mois avant la mise en bouteille. Mise en bouteille en Lune Vieille, vin non filtré.