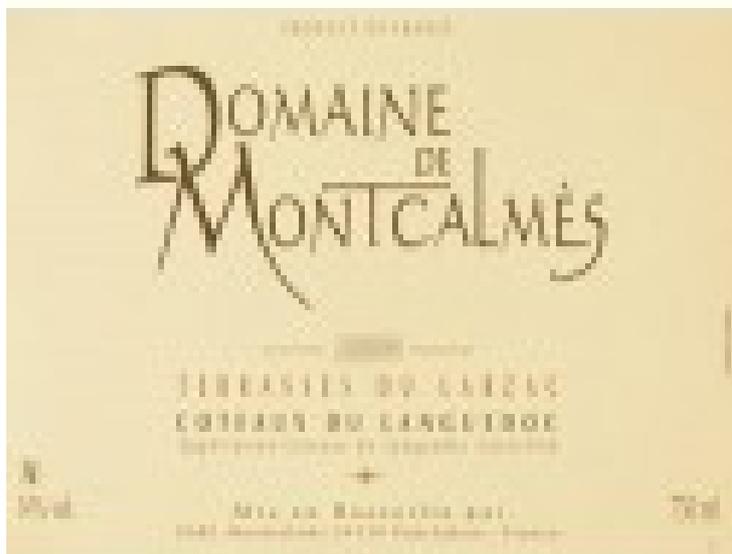


Domaine de Montcalmès rouge 2011



Prix du produit :

135,00 €

caractéristiques du produit :

Vigneron(ne): Pourtalié (MONTCALMES)

Millésime: 2011

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 17.5/20

Wine Advocate (Parker): 92/100

Description brève du produit :

Le petit bijou languedocien de Frédéric Pourtalié, difficile à se procurer !

Description du produit :

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

Commentaires sur ce **Domaine de Montcalmès rouge 2011** :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2015: "*Précis, plus en finesse qu'en puissance, il possède une longue structure épurée mais a besoin d'un peu de temps pour que le fruit se relâche*".

Guide Bettane et Desseauve 2015: "*Toucher de bouche unique, inspiration pinot noir évidente, aérien tout en étant profond, jus splendide. Apogée de 2014 à 2021.*"

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, avr. 2014): "*Deeper, richer and more concentrated, the 2011 Coteaux du Languedoc Terrasses du Larzac, which was tasted as a final blend, offers knockout aromas and flavors of ripe black fruits, dried pepper, exotic spices and cured meats. Medium to full-bodied, with a chewy, broad and textured mouthfeel, it will benefit*

from short-term cellaring and have over a decade of longevity."

Fiche technique rédigée par le domaine:

Cépages: 60 % syrah, 20 % mourvèdre, 20 % grenache.

Vignoble: âge moyen : 30 ans, rendement : 25 hl/ha. Les syrah et grenache sont implantés sur un plateau calcaire (calcaire lacustre) orienté au Nord. Sur Aniane, les terrains étant orientés plein Sud et Nord-Ouest, nous avons implanté le mourvèdre (galets roulés type Châteauneuf-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.

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