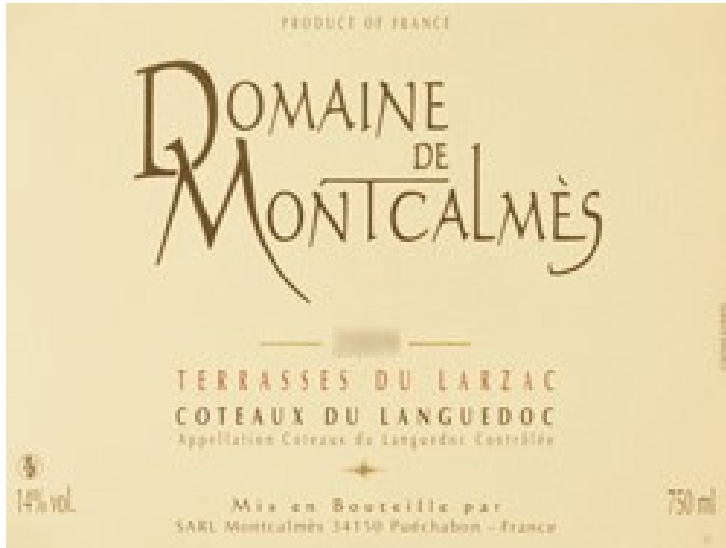


Domaine de Montcalmès Terrasses du Larzac rouge 2022



Prix du produit :

240,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Pourtalé (MONTCALMES)

Millésime: 2022

Appellation: Terrasses du Larzac

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 94/100

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

94/100 RVF. Ce Montcalmès est une petite merveille. Comme toujours, nous recommandons d'attendre quelques années avant de le déguster, car il est bien jeune au moment de sa sortie des chais du domaine au printemps 2025. Votre patience sera récompensée !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DE MONTCALMÈS
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine de Montcalmès Terrasses du Larzac rouge 2022 signé Frédéric Pourtalé

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept 2025): **94/100**. *Le rouge, spécialité du domaine, affiche une structure classique d'une grande élégance, avec des notes de graphite en finale*

parfaitement ajustées à ce corps élancé.

Fiche technique rédigée par le domaine Montcalmès :

Depuis le millésime 2015 le domaine est certifié bio, synonyme de l'engagement du domaine dans une agriculture durable et respectueuse de l'environnement.

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

Vignoble : Les syrahs et grenaches 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)

Âge moyen : 30 ans

Rendement : 25 hl/ha.

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 trois cépages deux mois avant la mise en bouteille. Mise en bouteille en Lune Vieille, vin non filtré.