

Domaine de Montcalmès blanc sec 2022



Prix du produit :

270,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Pourtalié (MONTCALMÈS)

Millésime: 2022

Appellation: Languedoc

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 93/100

Cépage dominant: roussanne-marsanne

Description brève du produit :

Le volume de production du Montcalmès blanc représente à peu près 5% de celui du rouge : vin extrêmement rare, parfois fermé dans sa jeunesse, qu'il faut idéalement attendre quelques années avant de déguster (avec de très bons amis, demande du vigneron :-)

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE DE MONTCALMÈS
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine de Montcalmès blanc sec 2022 signé Frédéric Pourtalié

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept 2025): **Coup de coeur et 93/100**. C'est un blanc 2022 nourrissant et lumineux qui s'ouvre dans le verre. En préambule, une note boisée, avant une bouche complexe, à l'acidité louable dans ce millésime, qui dévoile des arômes racinaires et de zeste de pamplemousse. Un blanc qui s'inscrit parmi les meilleurs du Larzac.

Fiche technique rédigée par le domaine Montcalmès :

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

Cépage : 50 % roussanne et 50 % marsanne.

Age moyen des vignes : 20 ans.

Rendement : 20 hl/ha

Vignoble : les vignes sont implantées sur un coteau argilo-calcaire sur la commune de Puéchabon.

Vinification : Les différents cépages sont pressés et vinifiés ensemble. Vendange préalablement égrappée et foulée. Pressurage direct. Débourage à froid. (24 à 48 h). Vinification sur levures indigènes. Fermentation en barriques et demi-muids.

Elevage : Vieillissement en fûts de chêne et en demi-muids de un vin ou deux vins pendant 24 mois. Assemblage des barriques et des demi-muids quatre à six mois avant la mise en bouteille. Mise en bouteille en Lune Vieille.