

# Domaine des Deux Clés "Jeux de Clés" (grenache noir) rouge 2022 (3 bouteilles)



Prix du produit :

**61,50 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC  
Vigneron(ne): Fam. Richter (DEUX CLES)  
Millésime: 2022  
Appellation: Vin de France (Languedoc)  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €  
Format: 75cl  
Mode de culture: bio ou biodynamie  
Cuvée: Jeux de Clés  
RVF: 91/100  
Cépage dominant: grenache

## Description brève du produit :

Cette cuvée de prestige ne bénéficie pas de l'appellation Corbières ! Serait-elle au-dessus des standards de cette appellation ? Nous préférons souligner son cépage unique, si noble et pourtant incompatible avec l'appellation qui impose un assemblage avec d'autres cépages. Les jeunes vignerons sont tellement contents de leur superbe parcelle de grenache noir qu'ils la vinifient à part, tant pis pour l'AOP... mais quel résultat ! Ils auraient eu tort de se priver :-)

## Description du produit :

### **PRÉSENTATION DU DOMAINE DES DEUX CLES + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

**Domaine des Deux Clés "Jeux de Clés" (grenache noir) rouge 2022**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025** (août 2024) : **91/100.** *De facture tout aussi moderne, Jeux de Clés rouge apparaît un peu mat dans un tanin castrateur. Il faudra laisse du temps au grenache pour qu'il se mette en place.*

Attention c'est un **vin de garde** encore très jeune à oublier en cave jusqu'en 2024. Le déguster en 2023, dès sa sortie, serait inapproprié ! Préférez les 2021 s'il en reste, ils seront parfaits.

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Géologie :** Sols argilo-calcaire du Jurassique

**Parcellaire :** plateau à 300 m d'altitude

**Cépages :** 100% Grenache Noir

**Vinification:**

100% éraflé, baies entières foulées au pied.

Fermentation en levures indigènes en cuve béton.

Cuvaison longue, extraction par remontage.

Fin de la macération après le ralentissement de la fermentation alcoolique.

Pressurage et assemblage des vins de presse et de coule.

**Elevage :**

9 mois d'élevage en barriques de 228L.

Barriques de 1 à 5 vins des tonneleries Chassin, Damy, Gillet & François Frères.