

# Le Clos des Fées "Les Sorcières" rouge 2024



Prix du produit :

**90,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

Vigneron(ne): H Bizeul (CLOS des FEES)

Millésime: 2024

Appellation: Côtes du Roussillon Villages

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Sorcières

RVF: 91/100

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

**91/100** RVF. Le "petit" Clos des Fées à déguster jeune, ou à laisser vieillir en cave 2 à 3 ans.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU CLOS DES FÉES  
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

**Le Clos des Fées "Les Sorcières" rouge 2024 :**

**La Revue du Vin de France** (fév 2026) : **91/100**. Les déesses se sont penchées sur son berceau. A Vingrau, le domaine d'Hervé Bizeul assure, depuis sa création il y a plus de vingt ans, une gamme à l'esthétique catalane qui ne démerite pas et a trouvé un large public. Les Sorcières, cuvée emblématique du domaine, fait connaître auprès du plus grand nombre le vignoble de la vallée de l'Agly. En démocratisant la région avec ses étiquettes savoureuses,

*Bizeul a oeuvré pour l'avenir du Midi. On aime à se perdre dans les étiquettes dont les noms invitent au rêve, mais on aime surtout la langoureuse trame des Sorcières, rouge fondant, énergique et savoureux, au fruit intense et radieux. A déboucher au débotté.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Cépage :** syrah 50 %, grenache 30 %, carignan 20 %. Sélection de vieilles vignes de Grenache et de Carignan de 40 à 80 ans, jeunes vignes de Syrah (moins de 25 ans).

**Terroirs :** dominante de terroirs argilo-calcaire.

**Vendanges :** date de vendange (manuelle) décidée en vue d'obtenir un fruit maximum tout en respectant les équilibres acides.

**Vinification :** macération pré-fermentaire à basse température en cuves inox de 128 hl avec remontages quotidiens. Macérations de 15 à 21 jours avec extraction douce et contrôle des températures. Fermentation malolactique totale. Élevage en cuve, sur lies fines, 8 mois, SO2 minimal pendant l'élevage et à la mise en bouteille.

Vin de demi-corps à la concentration volontairement maîtrisée pour une buvabilité maximale : fruit explosif, tannins délicats, bouche soyeuse... délicieux dès la mise en bouteille, il pourra se bonifier pendant deux à trois ans.