

Les Vignes Oubliées "Autour du Cinsault" rouge 2024



Prix du produit :

90,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): JB. Granier (VIGNES OUBLIEES)

Millésime: 2024

Appellation: Languedoc

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: cinsault

Alcool (%/vol.): 14

Description brève du produit :

Une cuvée destinée à prouver que le cinsault peut produire de très beaux vins rouges, presque seul (à 70%, avec 30% de syrah, grenache et carignan pour compléter). A déguster rapidement sur le fruit, dans les 5 ans après la vendange.

Description du produit :

PRÉSENTATION DES VIGNES OUBLIÉES
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Les Vignes Oubliées "Autour du Cinsault" rouge 2024

ATTENTION : Pour l'environnement, le domaine a décidé de ne plus utiliser de capsule en aluminium (purement esthétique), mais pas d'inquiétude, le vin est parfaitement protégé et le paiement des taxes (représenté par la Marianne désormais facultative) est bien effectué !

En Magnum (Bettane + Desseauve en ligne, le 12 février 2019) : à propos de la cuvée, sans millésime précis :

Alain Chameyrat a craqué pour la cuvée « Autour du cinsault », domaine Les Vignes Oubliées, Languedoc. Le cinsault vinifié en rouge fait son grand retour et c'est une excellente nouvelle.

Une poignée des meilleurs vignerons du Languedoc, hélas trop peu, redécouvrent les vertus du cinsault, un vieux cépage dont on a fait des citernes de rosés, parfois bons. Vinifié en rouge, c'est assurément le vin de soif par excellence et l'aisance et le plaisir qu'il procure peut se conjuguer à une profondeur étonnante quand il est bien traité. Jean-Baptiste Granier, jeune ingénieur agronome, en produit une des versions les plus excitantes. Finale délicieuse, florale, sur les fruits rouges, la réglisse. La similitude de sensations tactiles avec les grands pinots noirs de Bourgogne est évidente. Il a tout d'un grand, sauf le prix.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Conseil de dégustation du vigneron : ouvrir 1h avant de servir, potentiel de garde 5 à 8 ans.

Terroir : Grès et Schiste témoignent de la diversité qu'offrent les Terrasses du Larzac et notamment pour cette cuvée, la commune de Saint Privat

Mode de conduite : Culture traditionnelle sans désherbant ni molécules de synthèse, ébourgeonnage à coeur, taille courte, vendange manuelle.

Cépage : 70% Cinsault soutenu par le Grenache, la Syrah et le Carignan.

Vinification : Travail guidé par la volonté de respecter le fruit et la fraîcheur que nous donne le terroir. Tris à la vigne et à la cave, égrappage partiel, cuvaïson de 15 à 20 jours, maîtrise des températures, demeurent le B.a.ba de notre action.

Elevage : 20% en Demi-muids.

Service : Un passage en carafe est fortement conseillé ainsi qu'une température de service de 15°C permettent d'apprécier pleinement cette cuvée.

Si vous aimez les Vignes Oubliées, vous adorerez le [Mas Jullien](#) !