

# Le Clos des Fées "Le Clos" rouge 2023



**Prix du produit :**

**294,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: ROUSSILLON

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

Millésime: 2023

Appellation: Côtes du Roussillon Villages

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre

## **Description brève du produit :**

Ce très grand vin de garde mérite quelques années en cave pour bénéficier de toute la complexité qu'il est en train de développer.

## **Description du produit :**

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

## **Clos des Fées "Le Clos" rouge 2023**

### **Fiche technique rédigée par le domaine:**

**Cépage :** Parcelles de vieilles vignes sélectionnées sur coteaux argilo-calcaire. Assemblage de Syrah, Mourvèdre, Grenache et Carignan.

**Vignes :** Travail en vert intensif : ébourgeonnage, entrecoeurs, régulation de charge, effeuillage. Recherche d'une maturité phénolique parfaite, adaptée à chaque cépage et à chaque terroir. Tri à la vendange puis après égrappage. Stockage et transport en camion frigorifique.

---

**Vinification** : Vinification en partie en demi-muids neufs de 5 hl, écoulage à chaud, malolactique et élevage en barriques neuves 100 %. Toutes les opérations de remontage, de soutirage, de mise en barriques sont réalisées manuellement, sans pompage. Élevage sur lies 18 mois. Non filtré.

**Dégustation** : Vin puissant, concentré, riche en goût, à la texture crémeuse exceptionnelle, qui reste néanmoins frais et tendu. Délicieux l'année qui suit la mise en bouteille, si l'on aime les vins jeunes et puissants et si l'on prend soin de le carafier. Se referme souvent en année II. S'affine ensuite lentement et acquiert peu à peu ses caractères mature tout en conservant son fruit.

**Potentiel de garde** : 8 à 15 ans.