

Le Clos des Fées "Vieilles Vignes" rouge 2023



Prix du produit :

174,00 €

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: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cépage dominant: grenache

Description brève du produit :

Assemblage de vieux grenaches, carignans et syrahs âgés de 50 à 100 ans : très faibles rendements, concentration maximale... Arômes explosifs et extrême finesse. Du sérieux!

Description du produit :

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

Le Clos des Fées "Vieilles Vignes" rouge 2023

Fiche technique rédigée par domaine :

Cépage : Assemblage des plus vieilles vignes du domaine (50 à 100 ans) : 50 % Grenache et LLadoner Pelut, 35% Carignan, 15% Syrah.

Sols : Terroirs argilo-calcaire, majorité de coteaux, ph > 9.

Vignes : Travail en vert important : taille en vert, ébourgeonnage, entrecours, effeuillages. Vendanges

de raisins à maturité parfaite. Tri à la vigne puis après égrappage. Transport des raisins en camion frigorifique.

Vinification : Courte macération pré-fermentaire en petites cuves inox, à basse température, avec pigeages et remontages quotidiens. Maîtrise des températures dans le chapeau pendant la phase fermentaire. Macérations de 20 à 25 jours, extractions raisonnées, lentes et douces.

Elevage : Élevage 12 mois sans soutirage en barriques d'un vin et deux vins, complété d'une partie élevée en cuves béton traditionnelles. Mise en bouteille après affinage de 2 mois post assemblage.

Dégustation : Vin naturellement concentré, mais sans excès, très aromatique. Le soyeux des tannins permet un plaisir immédiat mais le vin ne montre son vrai potentiel qu'après 3 ans en bouteilles. **Idéal de garde : 5 à 10 ans.**