

La Bergerie de l'Arcade rouge 2023 MAGNUM



DOMAINE LA
BERGERIE DE L'ARCADE

Prix du produit :

510,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Frères Soulas (BERGERIE de l'ARCADE)

Millésime: 2023

Appellation: Languedoc

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 95/100

Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre

Alcool (%/vol.): 14,5

Description brève du produit :

Flacon rare. Les frères Soulas ont tout appris avec Laurent Vaillé de la Grange des Pères, ils honorent désormais sa mémoire en mettant en œuvre ses enseignements. Nous n'avons pas eu l'opportunité de déguster une de ces trop rares bouteilles dans ce millésime 2023, mais les échos de personnes dignes de confiance nous ont convaincu de vous les proposer "à l'aveugle".

Description du produit :

PRÉSENTATION DE LA BERGERIE DE L'ARCADE
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

La Bergerie de l'Arcade rouge 2023 MAGNUM :

La Revue du Vin de France (Karine Valentin, mai 2026) : **95/100**. *Pascal Soulas a appris la*

vigne avec Laurent Vaillé de La Grange des Pères. Il a ensuite récupéré d'abord un hectare et demi du grand père puis des parcelles de vieilles vignes sur le secteur d'Aniane. Planqué derrière les superbes grands arbres de la propriété familiale, il produit à partir de vignes en gobelets au ras du sol un rouge à la matière caressante, au bouquet épanoui, d'un esprit libre, infusé à la pureté sincère.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépages : 35% Syrah, 35% grenache, 25% mourvèdre et 5% carignan

Vinification : Chaque cépage et chaque parcelle sont vinifiés séparément

Élevage : 24 mois en barrique avant d'être assemblé pendant 4 à 5 mois avant la mise en bouteille.