

Domaine du clos des Fées "La Petite Sibérie" rouge 2024



Prix du produit :

195,00 €

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: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cépage dominant: grenache

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

Domaine du clos des Fées "La Petite Sibérie" rouge 2024

Fiche technique rédigée par le domaine:

Cépage : Assemblage de Syrah (2%), Mourvèdre (2%), Grenache noir (96%).

Culture & Terroirs: Parcelle unique de vieilles vignes sur le versant sud d'un mamelon orienté est-ouest. Sacle argilo-calcaire, coulée de schistes à forte teneur en fer. La parcelle est traversée plus de 200 jours par an par un vent glacial venu du nord-ouest.

Vinifications: Vendange manuelle, stockée et transportée en camion frigorifique. Macération de 20 jours avec extraction par pigeage doux. Écoulage en barriques neuves (Saury). Élevage sur lies, sans soufre. Ouillages réguliers avec un assemblage Mouvèdre/Syrah.

Dégustation et potentiel de garde : Nez puissant, très complexe, à dominante vanillée au premier nez, évolue très vite à l'aération et fascine par sa capacité à se présenter sous de nouveaux abords toutes les 5 ou 6 minutes. Dominante de fruit noir, confiture de mûre, cassis, tarte chaude aux myrtilles. Bouche d'une finesse incroyable, tannins suprêmement veloutés, vin exubérant et viril à la fois. Fraîcheur incroyable pour un vin aussi typé « sud ». Longueur tout simplement époustouflante. Vin « montant », nécessite du temps pour dévoiler toutes ses facettes. S'épanouira sur 15 ans au moins. En général, inoubliable...

On l'aime avec... : Sur un pigeon longuement reposé, tendre et soyeux; une tartine de grives; sur un filet de biche ou de chevreuil « grand veneur », un magret de canard au tamarin. Des plats de viandes « à texture », de l'aigre-doux, du sucré-salé, des épices mais pas de plats pimentés. Parfait sur un saint-nectaire fermier bien affiné et, plus généralement, sur les fromages crémeux à croûte lavée.