

Domaine des Deux Clés "Clés en main" rouge 2025



Prix du produit :

96,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Fam. Richter (DEUX CLES)

Millésime: 2025

Appellation: Vin de France (Languedoc)

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

Porté sur le fruit et les épices, doté d'une structure fine, ce vin arbore une grande buvabilité même dans sa jeunesse. Techniquement parfaitement réalisé par notre jeune couple d'oenologues-vignerons, cette cuvée s'est très judicieusement affranchie de l'appellation Corbières pour encore plus de légèreté. **Nous avons adoré**, comme le dernier millésime sélectionné, 2022.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DES DEUX CLES
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine des Deux Clés "Clés en main" rouge 2025

Fiche technique rédigée par le domaine :

Comme son nom le laisse espérer, nous délivrons à travers cette cuvée un vin avenant et ouvert pour le plaisir de la dégustation. Porté sur le fruit et les épices, doté d'une structure fine, ce vin arbore une grande buvabilité même dans sa jeunesse.

Géologie : Argilo-calcaire

Parcellaire :

- Vieux Grenache Noirs de 30 ans plantés sur des sols argile-calcaire
- Jeunes vignes de Cinsault plantées sur argiles blanches dans les Corbières Maritimes (commune de Sigean)
- Vieilles Vignes de Mourvèdre plantées sur argiles blanches (commune de Sigean)
- Vieilles Vignes de Piquepoul Noir plantées sur argile blanches dans les Corbières Maritimes (commune de Sigean)

Cépages :

Cinsault 50%

Grenache Noir 25%

Piquepoul Noir 15%

Mourvèdre 10%

Vinification : Les 4 cépages sont fermentés séparément en suivant une macération à 50 % de grappes entières et 50 % le fruit éra?é.

La macération dure 7 jours suivi du pressurage.

Elevage : En cuve béton sur lies ?nes

Production et date de mise : 6000 bouteilles le 16/03/2026