

# Domaine des Deux Clés IGP Vallée du Paradis "Réserve" rouge 2023



Prix du produit :

**150,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2023

Appellation: IGP Vallée du Paradis

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: carignan

**Description brève du produit :**

Les jeunes vigneron se devaient de présenter une "cuvée prestige" pour afficher leurs ambitions qualitatives. C'est chose faite avec cette "Réserve", qui isole leurs meilleurs jus issus de leurs plus vieilles vignes (très peu de grappes, mais des baies ultra concentrées !) dans une cuvée de longue garde, richissime, que le temps adoucira.

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE DES DEUX CLÉS**  
**+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

**Domaine des Deux Clés IGP Vallée du Paradis "Réserve" rouge 2023**

---

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

Pour notre cuvée Réserve, nous sélectionnons les meilleurs raisins de nos plus vieilles vignes après de nombreuses heures de travail manuel et d'observation. Concentré et puissant, ce vin garde beaucoup de fraîcheur et laisse augurer un grand potentiel de garde.

**Géologie :** Sols du Trias, argilo-calcaire d'une grande diversité minéralogique. Quartz bipyramidés, dolomites, travertins, spilites, gypse.

**Parcellaire :** Sélection des vieilles vignes de 75 à 116 ans d'âge, coteaux semi-arides exposés Est, Sud-Est.

**Cépages :** 80% Carignan, 20% Grenache Noir.

**Vinification:**

Baies entières, encuvées par un convoyeur à vendange.

Foulage au pied Macération préfermentaire à froid.

Fermentation en levures indigènes.

Vinification en cuve béton.

Extraction par remontage.

Longue cuvaison.

**Elevage :**

12 mois sur lie ?ne en barriques de 228 L des tonnelleries Chassin, Tremeaux, Val de Loire, Claude Gilet, 20 % de bois neuf.

**Mise en bouteilles :** 5000 en Novembre 2025

**Analysis:**

- Alcohol 13,5 % vol

- Sucre résiduel 1 g/L

- Acidity totale 3,65 g/L

- Acidité volatile 0,58 g/L

- pH 3,44

- SO2 total 34 mg/L