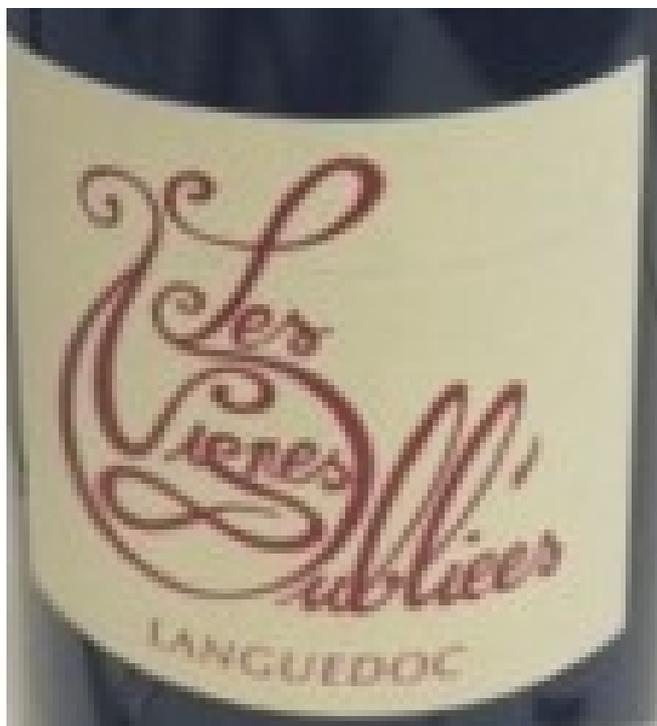


Les Vignes Oubliées "Autour du Cinsault" rouge 2014



Prix du produit :

84,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): JB. Granier (VIGNES OUBLIEES)

Millésime: 2014

Appellation: Languedoc

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Cuvée: Autour du Cinsault

RVF: 15,5/20

Bettane + Desseauve: 16/20

Description du produit :

*En savoir plus sur **Les Vignes Oubliées** en général.*

Commentaires sur ce **Vignes Oubliées "autour du Cinsault" 2014 (Languedoc)**:

Guide Bettane et Desseauve 2017 : 16/20. *Pur cinsault très goûteux que l'on carafera une heure avant le service. Long, avec un tannin volubile.. Apogée de 2016 à 2022.*

Guide Bettane et Desseauve 2016 : *Dominante de cinsault dans un vin aux tannins très fins avec beaucoup de fond. L'un des meilleurs représentants de l'appellation régionale. Apogée de 2015 à 2022.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : 15,5/20. *Un pur bonheur. Franc, gourmand, très digeste, c'est un modèle de languedoc de soif et de charme.*

Fiche technique rédigée par le domaine:

Cépages : Cinsault (70%), syrah, grenache et carignan.

Récolte : Vendanges manuelles.

Vinification : Tris à la vigne et à la cave, égrappage partiel, cuvaision de 15 à 20 jours sous températures maîtrisées.

Elevage : Demi-muids et fûts pendant 10 mois.

Potentiel de garde : 5 ans environ.

Service : A carafes une heure avant et servir à 17 °C.

Description brève du produit :

Une cuvée destinée à prouver que le cinsault peut produire de très grands vins, presque seul (à 70%, avec 30% de syrah, grenache et carignan pour compléter) . Décanter un peu en avance.