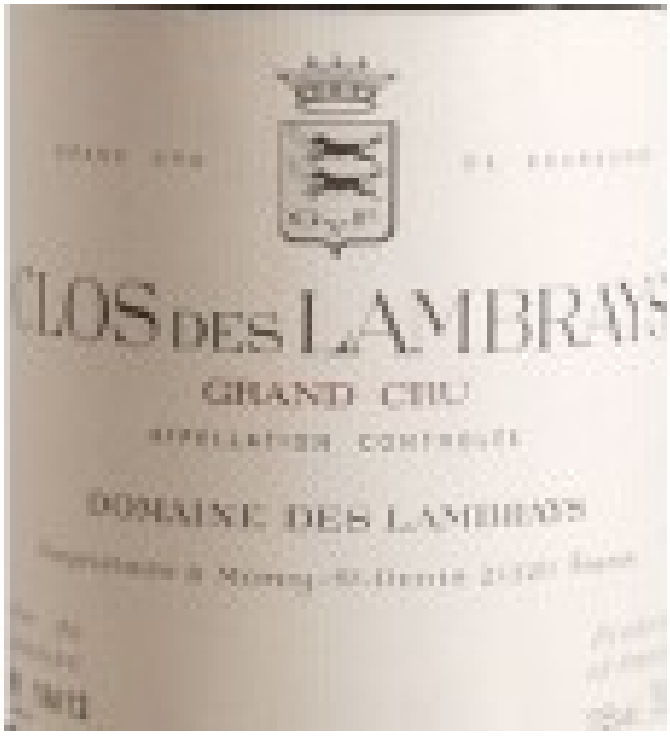
Domaine des Lambrays Clos des Lambrays Grand Cru rouge 2014



Prix du produit :

600,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): J. Devauges (Dom. des LAMBRAYS)
Millésime: 2014
Appellation: Clos des Lambrays Grand Cru
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: "xxx" non certifié
RVF: 19/20
Bettane + Desseauve: 17/20
Wine Advocate (Parker): 93-95/100
Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DES LAMBRAYS + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce **Clos des Lambrays Grand Cru rouge 2014 :**

Guide RVF des meilleurs vins de France 2017 : *19/20. Le premier nez, doté d'une grande complexité aromatique, annonce un vin d'un équilibre magistral. La bouche s'étire en longueur avec une force tellurique remarquable. A encaver quelques années.*

Revue des Vins de France - *Les 380 plus belles cuvées de la RVF*, (nov.2016) : 19/20, même commentaire que le guide vert.

Guide Bettane + Desseauve 2017 : 17/20. *Bien dessiné, assez puissant avec des notes un peu sèches de garrigue en fin de bouche qui vont s'intégrer. À laisser vieillir, c'est un grand en construction. Apogée de 2022 à 2030.*

Robert Parker's wine advocate (Neal Martin dec. 2015) *: The 2014 Clos des Lambrays Grand Cru is matured in 50% new oak and is 100% whole bunch fruit. It is blessed with a winsome bouquet. As usual, there is something very natural, unimposing and refined on the nose: blackberry and briary, a hint of graphite, a subtle leafiness maybe, and yet delineated and very pure. The palate is lively and energetic with crisp tannin, black rather than red fruit, linear and very classic in style with what you might call a "cool" marine-influenced finish that has fine salinity. What a great Clos des Lambrays that will put a smile on the face of those that adore refined Burgundy. Drink 2017-2040.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Le Clos des Lambrays est la plus grande surface en Grand Cru de toute la Côte de Nuits.

Le Clos des Lambrays est un vin très corsé, rude et souple, "une main de fer dans un gant de velours". Avec des arômes de fruits noirs (mûres, myrtilles) il est puissant, élégant avec des tanins nobles et ronds.

Vendange : les vendanges ont lieu en général autour du 15 septembre. Les vendanges, entièrement manuelles, sont réalisées en quelques jours.

Cuvaison : après un tri sévère de la récolte, le plus souvent non égrappée, la vinification traditionnelle bourguignonne s'effectue dans 5 à 8 cuves de fermentation. Un pressoir pneumatique permet d'extraire des jus de presse de grande qualité. Le Domaine dispose d'une dizaine de cuves en acier inoxydable équipées d'un pigeur pneumatique et de circuit de refroidissement.

-cuvaison de 15 à 18 jours avec pigeage quotidien.

-élevage de 18 mois en fûts de chêne renouvelés à 50% chaque année

-deux soutirages sans collage, légère filtration de 5 à 10%

Une rigoureuse sélection est alors effectuée, certaines cuvées ou parties de cuvées étant "repliées" en Morey St Denis ler Cru.

La mise en bouteilles est réalisée au Domaine.

Description brève du produit :

Peut-être le meilleur exemple de ce qu'on appelle "l'élégance". 19/20 RVF *("équilibre magistral")*