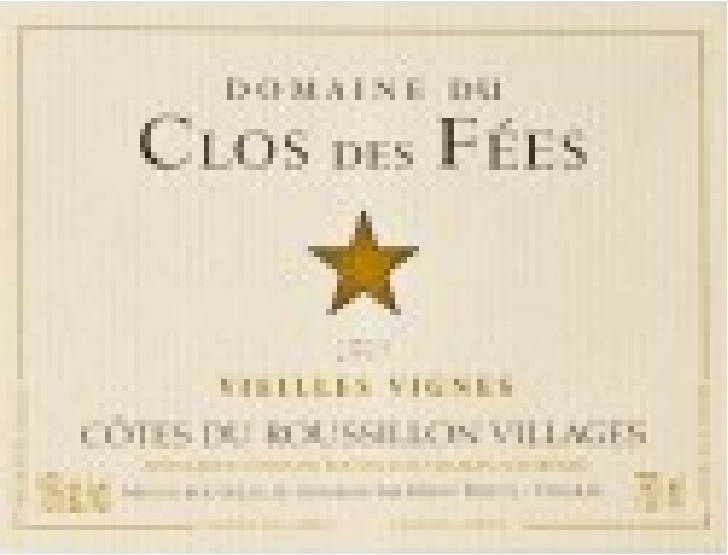
Le Clos des Fées "Vieilles Vignes" rouge 2018



Prix du produit :

162,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON
Vigneron(ne): H Bizeul (CLOS des FEES)
Millésime: 2018
Appellation: Côtes du Roussillon Villages
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Vieilles Vignes
Wine Advocate (Parker): 92/100
Cépage dominant: grenache

Description du produit :

PRÉSENTATION DU CLOS DES FÉES
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce :

Le Clos des Fées "Vieilles Vignes" rouge 2018

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, sept. 2021) : 92/100. *The 2018 Côtes du Roussillon Villages Vieilles Vignes is a blend of 45% Grenache, 40% Carignan and 15% Syrah, all aged in tank for 16 months. Boasting remarkable fruit purity, it combines the black cherries of Grenache with the raspberries and herbs of Carignan and the blueberries and cracked pepper of Syrah. Medium to full-bodied, supple and generous, yet not flabby or soft, it's a terrific example of this cuvée, showing ample concentration and length on the finish.* ***Drink date 2021 - 2030.***

Fiche technique rédigée par domaine :

Cépage : Assemblage des plus vieilles vignes du domaine (50 à 100 ans) : 50 % Grenache et LLadoner Pelut, 35% Carignan, 15% Syrah.

Sols : Terroirs argilo-calcaire, majorité de coteaux, ph > 9.

Vignes : Travail en vert important : taille en vert, ébourgeonnage, entrecours, effeuillages. Vendanges de raisins à maturité parfaite. Tri à la vigne puis après égrappage. Transport des raisins en camion frigorifique.

Vinification : Courte macération pré-fermentaire en petites cuves inox, à basse température, avec pigeages et remontages quotidiens. Maîtrise des températures dans le chapeau pendant la phase fermentaire. Macérations de 20 à 25 jours, extractions raisonnées, lentes et douces.

Elevage : Élevage 12 mois sans soutirage en barriques d'un vin et deux vins, complété d'une partie élevée en cuves béton traditionnelles. Mise en bouteille après affinage de 2 mois post assemblage.

Dégustation : Vin naturellement concentré, mais sans excès, très aromatique. Le soyeux des tannins permet un plaisir immédiat mais le vin ne montre son vrai potentiel qu'après 3 ans en bouteilles. **Idéal de garde : 5 à 10 ans.**

Description brève du produit :

Assemblage de vieux grenaches, carignans et syrahs âgés de 50 à 100 ans : très faibles rendements, concentration maximale... Arômes explosifs et extrême finesse. Du sérieux!