Le Clos des Fées Côtes du Roussillon Villages "Le Clos" rouge 2016

Prix du produit :

154,28 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON
Vigneron(ne): H Bizeul (CLOS des FEES)
Millésime: 2016
Appellation: Côtes du Roussillon Villages
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Le Clos
Bettane + Desseauve: 15.5/20
Wine Advocate (Parker): 95/100
Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Clos des Fées "Le Clos" rouge 2016

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) **:** 15,5/20. *Encore très jeune, vin de garde, il reste pour le moment sur sa réserve et a besoin d'aération. Large, décidé, il campe droit dans ses bottes avec sa structure solide et fine à la fois. Le fruité noir est complété par les épices, mais ne se dévoilera pas sans un passage en carafe.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, juin 2020): 95/100. *During my visit to the estate last year, I reviewed the newly bottled 2017, somehow skipping the 2016 Côtes du Roussillon Villages le Clos des Fées. Don't worry; it's a reassuringly excellent blend of 50% Syrah, 20% each Carignan and Grenache and 10% Mourvèdre, aged 20 months in new French*

oak. Concentrated and rich without being overly dense or difficult to drink, it delivers blackberry, cedar and spice notes on the nose, a full-bodied, velvety experience on the palate and a lingering, gently tannic yet mouthwatering finish. Despite weighing in at 15% alcohol (pretty typical for this bottling), there's no sense of over-ripeness or excess weight—the wine remains wonderfully drinkable. Drink date 2020-2030.

Fiche technique rédigée par le domaine:

Cépage : Parcelles de vieilles vignes sélectionnées sur coteaux argilo-calcaire. Assemblage de Syrah, Mourvèdre, Grenache et Carignan.

Vignes : Travail en vert intensif : ébourgeonnage, entrecoeurs, régulation de charge, effeuillage. Recherche d'une maturité phénolique parfaite, adaptée à chaque cépage et à chaque terroir. Tri à la vendange puis après égrappage. Stockage et transport en camion frigorifique.

Vinification : Vinification en partie en demi-muids neufs de 5 hl, écoulage à chaud, malolactique et élevage en barriques neuves 100 %. Toutes les opérations de remontage, de soutirage, de mise en barriques sont réalisées manuellement, sans pompage. Élevage sur lies 18 mois. Non filtré.

Dégustation : Vin puissant, concentré, riche en goût, à la texture crémeuse exceptionnelle, qui reste néanmoins frais et tendu. Délicieux l'année qui suit la mise en bouteille, si l'on aime les vins jeunes et puissants et si l'on prend soin de le carafer. Se referme souvent en année II. S'affine ensuite lentement et acquiert peu à peu ses caractères mature tout en conservant son fruit.

Potentiel de garde : 8 à 15 ans.

Description brève du produit :

Bettane+Desseauve : 15,5/20. 95/100 Robert Parker's Wine Advocate. Ce très grand vin de garde mérite quelques années en cave pour bénéficier de toute la complexité qu'il est en train de développer.