

Domaine de Montcalmès Terrasses du Larzac rouge 2018



Prix du produit :

240,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Pourtalié (MONTCALMES)

Millésime: 2018

Appellation: Terrasses du Larzac

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 95/100

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DE MONTCALMÈS + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires dur ce

Domaine de Montcalmès Terrasses du Larzac rouge 2018 signé Frédéric Pourtalié

La Revue du Vin de France (nov. 2021): **95/100**. *Frédéric Pourtalié est en pleine forme, il a récemment terminé la nouvelle extension de son chai souterrain, qui lui permet d'affiner ses vins en bouteille. Son splendide rouge 2018 ne décevra pas les fans du domaine : gracieux, svelte et racé à la fois, sur des notes de pins et d'épices. Assemblage de syrah (60%), grenache (20%) et mourvèdre (20%) au toucher de bouche délicat et suave, il présente des tanins et un élevage intégrés à merveille.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2021): **95/100**. *Cuvée emblématique du domaine, le rouge Terrasses du Larzac 2018 est gracieux, svelte et racé à la fois, sur des notes de pin et d'épices. Assemblage de syrah (60%), grenache (20%) et mourvèdre (20%) au toucher*

de bouche délicat et suave, il présente des tanins et un élevage intégrés à merveille. Les amateurs de la patte Montcalmès ne seront pas déçus !

Fiche technique rédigée par le domaine Montcalmès :

Depuis le millésime 2015 le domaine est certifié bio, synonyme de l'engagement du domaine dans une agriculture durable et respectueuse de l'environnement.

Cépages : 60 % syrah, 20 % mourvèdre, 20 % grenache.

Vignoble : Les syrahs et grenaches sont implantés sur un plateau calcaire (calcaire lacustre) orienté au Nord. Sur Aniane, les terrains étant orientés plein Sud et Nord-Ouest, nous avons implanté le mourvèdre (galets roulés type Châteauneuf-du-Pape)

Âge moyen : 30 ans

Rendement : 25 hl/ha.

Vinification : Les différents cépages sont vinifiés séparément. Vendange préalablement égrappée et foulée. Vinification sur levures indigènes. Macération d'environ 30 jours suivant le millésime. Pigeage exclusif sur les trois cépages.

Elevage : Vieillissement en fûts de chêne de un vin, deux vins ou plus pendant 24 mois. Assemblage des trois cépages deux mois avant la mise en bouteille. Mise en bouteille en Lune Vieille, vin non filtré.

Description brève du produit :

95/100 RVF. Le petit bijou languedocien de Frédéric Pourtalié a un long avenir ! Encore jeune en 2021.