Domaine des Deux Clés Corbières rouge 2020

Prix du produit :

102,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): Fam. Richter (DEUX CLES)
Millésime: 2020
Appellation: Corbières
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
RVF: 91/100
Cépage dominant: syrah
Alcool (%/vol.): 14

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DES DEUX CLÉS + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce :

Domaine des Deux Clés Corbières rouge 2020

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept. 2022) : 91/100 et coup de ?. *"Les vieilles vignes de carignan donne le la dans la cuvée de Corbières au nez très précis de fruits rouges, de rose et d'épices. La bouche onctueuse est servie par des tanins soyeux qui s'intègrent à merveille dans ce jus très gourmand et pulpeux".*

Attention c'est un **vin de garde** encore très jeune. Le déguster en 2021, dès sa sortie, serait décevant !

Fiche technique rédigée par le domaine :

Notre cuvée Corbières rouge est le reflet de notre vignoble et de notre travail, l'expression caractéristique que les vins peuvent trouver à Fontjoncouse. C'est un assemblage typique de cépages de la région, Grenache, Syrah & Carignan . Avec des fruits noirs et une minéralité fumée, nous avons travaillé une matière concentrée mais onctueuse.

Géologie : Sols du Trias, argilo-calcaire d'une grande diversité minéralogique. Quartz bipyramidés, dolomites, travertins, spilites, etc

Parcellaire : Sélection des semi-coteaux des deux vallées différentes et du plateau calcaire à 300 m d'altitude.

Cépages : 45% Syrah, 40% Grenache Noir, 15% Carignan.

Vinification:
Courte macération pré-fermentaire à froid.
Fermentation en levures indigènes.
Co-fermentation Syrah/Carignan en baies entières.
Extraction par léger remontage uniquement.
Décuvage en fin de fermentation alcoolique.
Assemblage des vins de coule et de presse pour la fin des sucres.
Soutirage et assemblage en fin de fermentation malo-lactique.

Elevage : 10 mois d'élevage en cuve béton.

Mise en bouteille : 18 août 2021, 5500 bouteilles.

Données analytiques :
Alcool: 13,98 % vol
Sucre résiduel: nd
Acidité totale: 3,54 g/L en Acide tartique
Acidité volatile: 0,24 g/L en Acide acétique
pH: 3,48

Description brève du produit :

91/100 et coup de ? RVF. Avec des fruits noirs et une minéralité fumée, cette cuvée est le reflet du domaine. Un grand savoir faire, une grande discrétion... et beaucoup de plaisir, surtout pour les plus patients (bien trop jeune en 2021) !