

Domaine des Deux Clés "Jeux de Clés" (grenache noir) rouge 2020



DOMAINE
DES
CLÉS

Prix du produit :

126,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Fam. Richter (DEUX CLES)

Millésime: 2020

Appellation: Vin de France (Languedoc)

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Jeux de Clés

Cépage dominant: grenache

Alcool (%/vol.): 15

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE DES DEUX CLES
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine des Deux Clés "Jeux de Clés" (grenache noir) rouge 2018

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

Fiche technique rédigée par le domaine :

Géologie : Sols argilo-calcaire du Jurassique

Parcellaire : plateau à 300 m d'altitude

Cépages : 100% Grenache Noir

Vinification:

100% éraflé, baies entières foulées au pied.

Fermentation en levures indigènes en cuve béton.

Cuvaison longue, extraction par remontage.

Fin de la macération après le ralentissement de la fermentation alcoolique.

Pressurage et assemblage des vins de presse et de coule.

Elevage :

9 mois d'élevage en barriques de 228L.

Barriques de 1 à 5 vins des tonnelleres Chassin, Damy, Gillet & François Frères.

Mise en bouteille : 3000 bouteilles 75 cl, mi-août 2020

Données analytiques :

Alcool: 12,8 % vol

Sucre résiduel: 1,2g/L

Acidité totale: 3,65 g/L en Acide tartique

Acidité volatile: 0,30 g/L en Acide acétique

pH: 3,10

Description brève du produit :

Cette cuvée de prestige ne bénéficie pas de l'appellation Corbières ! Serait-elle au-dessus des standards de cette appellation ? Nous préférons souligner son cépage unique, si noble et pourtant incompatible avec l'appellation qui impose un assemblage avec d'autres. Les jeunes vigneron sont tellement contents de leur superbe parcelle de grenache noir qu'ils la vinifient à part, tant pis pour l'AOP... mais quel résultat ! Ils auraient eu tort de se priver :-). A garder et préférer les 2021 pour une dégustation en 2023 ou 2024.