

Domaine des Deux Clés Corbières blanc sec 2022



Prix du produit :

114,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2022

Appellation: Corbières

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: macabeu

Description du produit :

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

Domaine des Deux Clés Corbières blanc sec 2022

Fiche technique rédigée par le domaine :

Les Corbières, et en particulier nos terres à Fontjoncouse, possèdent un grand potentiel pour l'expression des vins blancs. Cette cuvée, assemblage de cépages autochtones, est vinifiée dans la tradition bourguignonne. Alliant des arômes subtils d'élevage sur lies en barrique à une minéralité et une fraîcheur naturelles, l'équilibre de ce vin est plaisant, ample sans perdre sa tension...

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

Parcellaire : Deux îlots dans une même vallée. 1,5ha de vignes plantées en 2012 sur une terrasse exposée Nord-Est, 1,5ha de vieilles vignes sur un semi-coteau exposé Sud-Est.

Cépages : 50% Macabeu, 25% Grenache Blanc, 15% Rolle et 10% Grenache Gris.

Vinification:

Pressurage séquentiel en grappes entières.

Débouillage à froid pendant 2 jours.

Entonnage avec bourbes fines.

Fermentation en levures indigènes de 18 à 24°C.

Bâtonnage régulier mais léger tout au long de la fermentation alcoolique.

Fermentation malolactique naturelle selon le millésime et le pH de chaque barrique.

Elevage:

28 barriques de 228L des tonnelleres bourguignonnes Chassin et Damy essentiellement 10% de bois neuf.

Description brève du produit :

C'est ce Corbières blanc sec qui nous fait découvrir le domaine et surtout le talent et la technicité des jeunes vignerons qui le tiennent avec brio. Elaboré comme les plus grands vins, dans les règles de l'art, élevé en fûts mais pas trop... Et bio de surcroît ! Tout simplement superbe, et à moins de 20 €.