Domaine de Montcalmès

Terrasses du Larzac - rouge



Le domaine de Montcalmès se situe sur les communes de Puéchabon et d'Aniane à 30km au nord-ouest de Montpellier. Il est dirigé par Frédéric Pourtalié et sa sœur Muriel. En 2012, ils entament la conversion en agriculture biologique de l'ensemble du domaine. A partir du millésime 2015, toute leur production sera certifiée bio.

TERROIR : AOP Terrasses du Larzac 14.5% vol 75cl.

CÉPAGE(S) : 60% syrah, 20% mourvèdre, 20% grenache.

VINIFICATION : Les différents cépages sont vinifiés séparément. Vendange préalablement égrappée et foulée. Vinification sur levures indigènes. Macération d'environ 30 jours. Pigeage exclusif sur les 3 cépages.
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.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 16 et 18 °C.

ACCORDS METS ET VIN : Un vin à boire avec canard à l'orange, faux filet de bœuf, grillades.

GARDE : 10 à 15 ans.

SPÉCIFICITÉS : La robe est noire et brillante. Le nez est noble et complexe, il offre des notes de poivre noir, de garrigue, de fruits noirs, de tabac et de bois précieux. La bouche est ample, avec des tanins fins et mûrs qui façonnent une texture veloutée. La puissance est maîtrisée et ne souffre d'aucune lourdeur. La finale est fraîche et délicate.