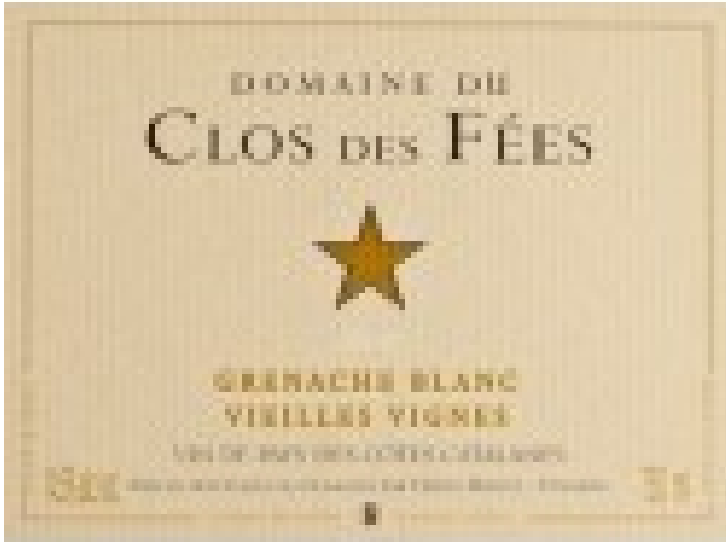


Le Clos des Fées "Grenache Blanc Vieilles Vignes" blanc sec 2012 (75 cl)



Prix du produit :

21,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

Vigneron(ne): H Bizeul (CLOS des FEES)

Millésime: 2012

Appellation: IGP Côtes Catalanes

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Grenache Blanc Vieilles Vignes

Wine Advocate (Parker): 95/100

Description du produit :

Cliquez pour lire les commentaires sur le **Clos des Fées** en Général.

Sur ce vin en particulier:

Commentaires sur ce vin en particulier:

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, avril 2015): Released as a Côtes Catalanes, the 2012 Le Clos des Fees Blanc was absolutely stunning, and certainly, one of the most impressive whites I was able to taste from the region. It has vibrant tropical, citrus blossom, brioche and honeysuckle qualities to go with a medium to full-bodied, seamless, layered and concentrated feel on the palate. Made from 100% Semillon that was vinified and aged in 50% new French oak, it has both richness and freshness. This awesome white will drink well for at least a decade. 2015-2025.

Robert Parker's Wine Advocate (David Schildknecht, janv. 2014): *The as usual distinctive Clos des Fees 2012 Grenache Blanc Vieilles Vignes was subjected to long, gentle pressing of chilled whole clusters and fermented in tank until not quite dry, the small amount of Grenache Gris that is included being the exception and fermented to dryness in old barriques. In both instances, the*

wine is left on its lees until spring assemblage and bottling. Rich, rounded, and silken-textured yet amply juicy and persistently refreshing, it features apple and honeydew melon surprisingly tinged with mocha. Finishing long and lingering, I imagine this remaining winsome if not especially complex over the next 2-3 years; but Bizeul informs me that it has usually shut-down before that much time has elapsed and then bounces-back into interesting and enjoyable form at 4-6 years.

Fiche technique rédigée par le domaine:

Grenache blanc 90 %, Grenache gris 10 %. Elaboré avec les plus anciennes vignes de la propriété (+ de 100 ans) sur le secteur «Mas Farines». Complément de vieux grenaches gris en provenance des parcelles métissées, plantées de cépages divers.

Terroirs argilo-calcaire, altitude variant de 200 à 400 mètres, orientations nord et ouest dominantes. Récolte décidée en vue de rechercher l'expression du fruit mûr tout en gardant fraîcheur et aspect désaltérant.

Vendange manuelle, transport en camion frigorifique. Pressurage pneumatique grappes entières à basse pression. Fermentation lente en cuve inox (Grenache blanc) et barriques anciennes (Grenache gris) avec bâtonnages réguliers. Élevage sur lies pendant 5 à 8 mois. Collage et filtration avant mise en bouteilles au printemps.

Vin riche et puissant, il présente une sucrosité exceptionnelle, même quand il est sec. Délicieux dès la mise en bouteille, il se referme puis prend sa dimension de grand vin 3 à 6 ans après la récolte.

Description brève du produit :

95/100 Parker. Vin riche et puissant qui peut être dégusté dès 2014, mais qui s'épanouit favorablement pendant les 5 ans qui suivent la vendange.