

# Le Clos des Fées "Les Sorcières" rouge 2018



Prix du produit :

**13,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

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

Millésime: 2018

Appellation: Côtes du Roussillon Villages

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Sorcières

Bettane + Desseauve: 14/20

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

## PRÉSENTATION DU CLOS DES FÉES + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

### Le Clos des Fées "Les Sorcières" rouge 2018

**Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) :** 14/20. *Sur le fruit noir et les épices. Fin, frais, au toucher souple et fondant, c'est un vin de partage, facile à marier à table. Apogée 2020-2023.*

*Lire les commentaires du millésime précédent*

Fiche technique rédigée par le domaine :

**Cépage :** syrah 50 %, grenache 30 %, carignan 20 %. Sélection de vieilles vignes de Grenache et de Carignan de 40 à 80 ans, jeunes vignes de Syrah (moins de 25 ans).

**Terroirs :** dominante de terroirs argilo-calcaire.

---

**Vendanges** : date de vendange (manuelle) décidée en vue d'obtenir un fruit maximum tout en respectant les équilibres acides.

**Vinification** : macération pré-fermentaire à basse température en cuves inox de 128 hl avec remontages quotidiens. Macérations de 15 à 21 jours avec extraction douce et contrôle des températures. Fermentation malolactique totale. Élevage en cuve, sur lies fines, 8 mois, SO2 minimal pendant l'élevage et à la mise en bouteille.

Vin de demi-corps à la concentration volontairement maîtrisée pour une buvabilité maximale : fruit explosif, tannins délicats, bouche soyeuse... délicieux dès la mise en bouteille, il pourra se bonifier pendant deux à trois ans.

**Description brève du produit :**

Le "petit" Clos des Fées à déguster jeune, ou à laisser vieillir en cave 2 à 3 ans. Superbe en 2018 et déjà bon à déguster en 2020.