

# Domaine des Deux Clés Corbières blanc sec 2021



DOMAINE  
DES  
DEUX  
CLÉS

Prix du produit :

**20,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2021

Appellation: Corbières

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 91/100

Cépage dominant: macabeu

Description du produit :

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

**Domaine des Deux Clés Corbières blanc sec 2021**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024** (août 2023) : **Coup de coeur, 91/100.** *"Le blanc offre une texture crémeuse, des notes délicates de thym citron et un petit côté céréalié. La bouche longiligne est soulignée par de beaux amers."*

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, spillites, 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. Assemblage mi-avril 2022.

**Description brève du produit :**

**Coup de cœur et 91/100 RVF.** 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 €.