

# Domaine des Deux Clés Corbières rouge 2021



DOMAINE  
DES  
CLÉS

Prix du produit :

**17,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2021

Appellation: Corbières

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 90/100

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

## PRÉSENTATION DU DOMAINE DES DEUX CLÉS + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

### Domaine des Deux Clés Corbières rouge 2021

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024** (août 2023) : **90/100**. *"Le Corbières rouge est dans une phase plus serrée marquée par une finale légèrement sèche, mais le milieu de bouche découvre un agréable fruité pulpeux."*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Notre cuvée Corbières rouge est le reflet de notre vignoble et de notre travail, l'expression caractéristique que les vins peuvent trouver à Fontjoncouse. C'est un assemblage typique de cépages de la région, Grenache, Syrah & Carignan . Avec des fruits noirs et une minéralité fumée, nous avons travaillé une matière concentrée mais onctueuse.

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

---

**Parcellaire** : Sélection des semi-coteaux des deux vallées différentes et du plateau calcaire à 300 m d'altitude.

**Cépages** : 45% Syrah, 40% Grenache Noir, 15% Carignan.

**Vinification:**

Courte macération pré-fermentaire à froid.

Fermentation en levures indigènes.

Co-fermentation Syrah/Carignan en baies entières.

Extraction par léger remontage uniquement.

Décuvage en fin de fermentation alcoolique.

Assemblage des vins de coule et de presse pour la fin des sucres.

Soutirage et assemblage en fin de fermentation malo-lactique.

**Elevage** : 10 mois d'élevage en cuve béton.

**Description brève du produit :**

90/100 RVF. Avec des fruits noirs et une minéralité fumée, cette cuvée est le reflet du domaine. Un grand savoir faire, une grande discrétion... et beaucoup de plaisir dès 2023 !