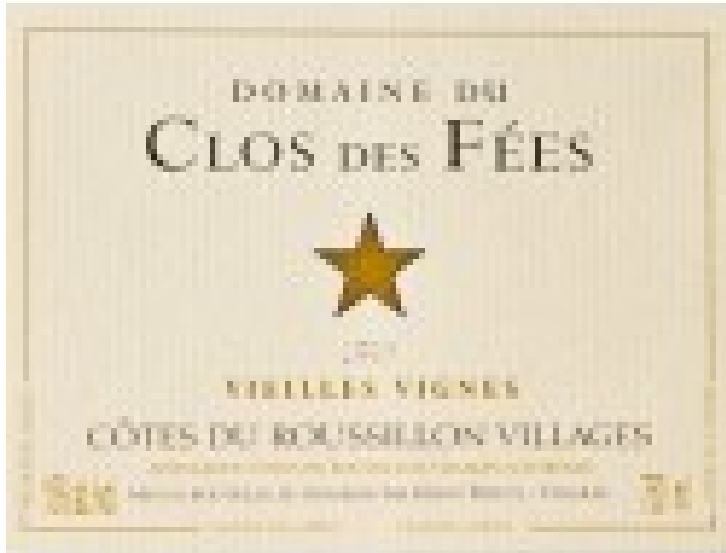


# Le Clos des Fées Côtes du Roussillon Villages "Vieilles Vignes" rouge 2012



Prix du produit :

**28,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: ROUSSILLON

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

Millésime: 2012

Appellation: Côtes du Roussillon Villages

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Vieilles Vignes

Bettane + Desseauve: 15.5/20

Wine Advocate (Parker): 94/100

**Description du produit :**

## **PRESENTATION DU CLOS DES FEES**

Commentaires sur cette cuvée **Vieilles Vignes 2012** signée **Hervé Bizeul**, au **Clos des Fées** :

**Guide Bettane et Desseauve 2016** : *Grande fraîcheur aromatique de fleurs et d'agrumes, avec de la bergamote. Du caractère en bouche, avec un grain de tannin encore très présent mais croquant. La finale est sableuse, avec un bel extrait sec, à l'inverse de beaucoup il faut veiller à ne pas le boire trop frais, et il gagnera à être gardé. Apogée : 2017 à 2022.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Jeb Dunnuck, avril 2015): *Bizeul's 2012 Côtes du Roussillon Villages Vieilles Vignes is a beautiful wine that does everything right. Made from 45% Grenache, 40% Carignan and the rest Syrah, aged all in concrete, it has terrific concentration and mid-palate depth to go with superb notes of blackberry, blueberry, peppery herbs, leather and spring flowers. Perfumed, exotic and complex, with the purity that's the hallmark here, drink it anytime over the coming 5-7 years: 2015-2022.*

---

## Fiche technique rédigée par le domaine :

**Cépages** : Assemblage des plus vieilles vignes du domaine (50 à 100 ans) : 50 % Grenache et Lladoner Pelut, 35% Carignan, 15% Syrah.

**Sols** : Terroirs argilo-calcaire, majorité de coteaux, ph > 9.

**Vignes** : Travail en vert important : taille en vert, ébourgeonnage, entrec?urs, effeuillages. Vendanges de raisins à maturité parfaite. Tri à la vigne puis après égrappage. Transport des raisins en camion frigorifique.

**Vinification** : Courte macération pré-fermentaire en petites cuves inox, à basse température, avec pigeages et remontages quotidiens. Maîtrise des températures dans le chapeau pendant la phase fermentaire.

Macérations de 20 à 25 jours, extractions raisonnées, lentes et douces.

**Elevage** : Élevage 12 mois sans soutirage en barriques d'un vin et deux vins, complété d'une partie élevée en cuves béton traditionnelles. Mise en bouteille après affinage de 2 mois post assemblage.

Vin naturellement concentré, mais sans excès, très aromatique. Le soyeux des tannins permet un plaisir immédiat mais le vin ne montre son vrai potentiel qu'après 3 ans en bouteilles. **Idéal de garde : 5 à 10 ans.**

## Description brève du produit :

**94/100 Parker.** Ces vieux grenaches, carignans et syrah ont entre 50 et 100 ans: très faibles rendements, concentration maximale... Arômes explosifs et extrême finesse. Bettane Desseauve: 15,5/20