Terrasses du Larzac 2020
Domaine de Montcalmès

Situation : Le Domaine de Montcalmès se situe à 30 km au Nord-Ouest de Montpellier. Il tire son nom du hameau de Montcalmès situé sur le plateau du même nom qui surplombe la vallée de l'Hérault. Une partie de la famille paternelle est issue de ce hameau qui est aujourd'hui abandonné. A l'origine, l'exploitation familiale comptait 30 ha de vignes intégralement vinifiés en cave coopérative. En 1998, Frédéric Pourtalié et son père Jean-Marie décident de créer une cave particulière. La première vinification en rouge a lieu en 1999. La propriété s'étend sur 22ha sur les communes de Puéchabon, Aniane, St Jean de Fos et St Saturnin de Lucian.

Encépagement : 60 % Syrah, 20 % Mourvèdre, 20 % Grenache.

Terroir : Syrah et grenache sur plateau calcaire. Mourvèdre sur galets roulés.

Température de Service : 16 à 17°C, Carafage recommandée (2h).

Potentiel de Garde : 2024-2030.

Observations : Les différents cépages sont vinifiés séparément et vieillis en fûts de chêne pendant 24 mois. L'assemblage des trois cépages est réalisé deux mois avant la mise en bouteille. L'osmose exacte qui en résulte force le respect. En un peu plus de 10 ans, il est passé dans le peloton de tête des grands vignerons languedociens tant ses vins sont séveux et bien élevés.

Floral et parfumé, il décline des notes d'agrumes et de bois de santal. Il allie à la fois la puissance à une certaine minéralité liée à des notes salines. Svelte et élancée, la bouche offre une trame épurée et tonique, encadrée par un boisé gourmand.

Quelques accords : Magret de Canard aux airelles, Navarin d'agneau…

La Cave de Longchamp – 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES
☏: 02 40 59 13 14
accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com