

Montcalmès / Frédéric Pourtalé

Historique du domaine	<ul style="list-style-type: none"> • A l'origine le domaine faisait 30 hectares, il était vinifié exclusivement en cave coopérative • En 1998 : Frédéric et son père décident de créer un domaine • 1999 est le premier millésime de vinification des rouges, 5000 bouteilles sont produites • 2004 : première vinification de blanc • 2015 : Certification Biologique obtenue
Région de production	<ul style="list-style-type: none"> • Languedoc • Hérault (34) • Puechabon • Nord-Ouest de Montpellier
Climat	Méditerranéen, grosses amplitudes thermiques (nuits fraîches)
Sol	calcaire lacustre (Syrah-Grenache) et galets roulés (Mourvèdre)
Superficie du domaine	22 hectares
Nombre de bouteilles produites par an	50 000 bouteilles produites
Cuvées	<ul style="list-style-type: none"> • Domaine de Montcalmès – AOC Coteaux du Languedoc • vin blanc • 50% Marsanne – 50% Roussanne • les deux cépages sont vinifiés ensemble • fermentation et élevage en barriques et demi-muids (24 mois) • Depuis 2011, trois nouvelles cuvées voient le jour : • « Le Geai » - AOC Coteaux du Languedoc vin rouge GSM avec majorité de grenache • « Grenache » - Vin de France • « Chardonnay » - Vin de France
Haute cuvée	<ul style="list-style-type: none"> • Domaine de Montcalmès – Terrasses du Larzac • AOC Terrasses du Larzac • 60% Syrah – 20% Grenache – 20% Mourvèdre • fûts de chêne de un vin, deux vins ou plus pendant 24 mois • Ni collage ni filtration • assemblage des trois cépages deux mois avant la mise en bouteille • vin élégant, tendre, tanins fins et suaves, notes de garrigues
Anecdote	Les fûts utilisés pour le vieillissement du Terrasses du Larzac proviennent du domaine de La Romanée Conti

