

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

