



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



CORBIÈRES

L'Aventure

Robe rouge grenat profond. Une période de sécheresse modérée pendant l'été et des pluies très bien positionnées dans le cycle de la plante ont permis au vignoble d'être parfaitement équilibré. Le millésime 2019 se caractérise par sa fraîcheur. Le nez est fruité, avec des arômes de mûres et de framboises. Des notes mentholées et camphrées viennent compléter cette palette aromatique. En bouche, l'attaque est pleine et soyeuse, on note des tannins fins et fondus. La Syrah apporte dans l'assemblage un côté fruité, croquant et épicé, alors que le Grenache noir souligne l'élégance et la profondeur de ce vin. Nous travaillons toujours ce profil Corbières d'altitude afin d'offrir un vin atypique loin des sentiers battus dans cette appellation. Très agréable à consommer jeune mais se bonifiera avec le temps. Avec un nouvel habillage pour notre Corbières, c'est l'aventure qui continue dans une de nos appellations fétiches ...

FICHE TECHNIQUE



Appellation

AOP Corbières

Millésime

2019

Cépages

Grenache Noir 60% - Syrah 40%

Rendement

40 HL / Ha

Degré

13.5 % alc./vol

Terroir

Coteaux argilo-sableux- limoneux-calcaires

Vinification

L'ensemble de la récolte étant arrivée à maturité ensemble et de qualité similaire, tous les raisins ont fermenté ensemble. Vinifiés à 28 °C, de légers remontages ont été effectués chaque jour de la première semaine. Ensuite le chapeau a été mouillé légèrement tout au long de la cuvaison pour une durée de trois semaines. Une fois soutiré, la fermentation malolactique s'est déroulée sans difficulté.

Élevage

Cuve béton pendant 6 mois.



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



RÉCOMPENSES

Harpers Wine Stars 2022

4*

La revue de Vin de France 2020

15/20

Concours Terre de Vins

Médaille d'Or

Decanter WWA 2020

Médaille de Bronze

Concours des Corbières 2020

Médaille d'Or

Wine Align

89/100

La Revue du Vin de France

90/100