



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



PÉZENAS

Entre Amis

Couleur rouge grenat profond et intense. Le nez est puissant avec des notes de fruits tels que la figue fraîche, la fraise écrasée, la mûre. Dans un second temps apparaissent des notes de truffe, d'humus, des épices aussi comme le poivre blanc. La bouche est bien équilibrée, avec une attaque franche, un grain de tannins ciselés très agréables. Les notes de fruits, d'épices reviennent en bouche accompagnées d'une légère et agréable sensation saline. Un terroir sur lequel nous souhaitons nous exprimer depuis plusieurs années ... c'est chose faite avec cette nouvelle cuvée « Entre Amis ».

FICHE TECHNIQUE

Appellation

AOP Languedoc Pézenas

Millésime

2019

Cépages

Syrah 40 % , Mourvèdre 40 % , Grenache 20 %

Rendement

30 HL / Ha

Degré

15 % alc./vol

Terroir

Villafranchien Argilo calcaire

Vinification

Traditionnelle en cuves. Pigeages en début de fermentation puis légers mouillages de marc quotidien durant la fin de la cuvaison. Cuvaison de 25 jours.

Élevage

80 % élevé 12mois en cuve béton + 20 % élevé 12 mois en barriques de un vin.

RÉCOMPENSES

Decanter 2022

Médaille d'Argent

La Tulipe Rouge 2022

Sélection Meilleurs vins de France

Decanter 2022

Médaille d'Argent



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



RÉCOMPENSES

The Tasting Panel Magazine Juin/Juillet 2022
95/100

Concours Terre de vins 2022
Médaille d'Or

America Awards 2022
Médaille d'Argent

Prix Plaisir Bettane+Desseauve 2022
Médaille de Bronze

The Wine Merchant Top 100 2022
Highly Commended

Terre de Vins Janvier-Février 2022
16.5/20