



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



LE SENTIER

Belle robe rouge pourpre. Le nez propose des notes de fruits rouges type cerise griotte et grenade. On sent un vin avec une belle tension, des notes de garrigues, d'épices comme la cannelle et le poivre blanc. En bouche on retrouve cette belle fraîcheur sans exubérance, des tannins soyeux et un superbe équilibre. Une attaque sur les fruits d'été comme la figue noire, une pointe d'agrumes, la cerise bigarreau et une finale droite, épicée et clairement plus mure que le millésime précédent. Petit frère de notre cuvée Magdeleine, Le Sentier trouve dans le terroir du Domaine, si atypique pour notre région, un lieu d'expression très original pour ce grand cépage bourguignon.

FICHE TECHNIQUE



Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2020

Cépages

Pinot Noir en Agriculture Biologique

Degré

12.5% alc./vol

Terroir

Argilo sablonneux calcaire. Les sols contiennent 20 % de sables, permettant une bonne aération et un bon drainage. Le vignoble est situé à 250 m d'altitude et est le plus continental de l'appellation Corbières, permettant une amplitude thermique importante entre le jour et la nuit. Ceci favorise l'épanouissement et typicité du Pinot Noir.

Vinification

Vendange éraflée et triée. La fermentation se situe autour des 25°C. Un pigeage par jour durant la fermentation alcoolique. Léger mouillage du marc sur la fin de macération chaque jour. Durée de cuvaison de 3 semaines. Fermentation malolactique effectuée après débourage en cuve béton.

Élevage

Cuve béton. Filtration légère.

RÉCOMPENSES



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



RÉCOMPENSES

Falstaff Pinot Noir Trophy 2021
91/100