



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



CORBIÈRES

L'Aventure

Robe rouge rubis brillant. Le millésime 2020 fût marqué par un printemps pluvieux et un été plutôt frais avec quelques précipitations bien positionnées. Ces conditions ont favorisé l'expression d'un millésime léger, fruité, gourmand et très élégant. Le nez est marqué fruits rouges et épices, avec des arômes de framboises et de poivre blanc. Puis le buis et le laurier s'invitent pour compléter la palette aromatique. La bouche possède une attaque franche, droite avec des tannins fins et soyeux. La Syrah joue son rôle côté fruité et épicé tandis que le Grenache noir apporte profondeur et volume au vin. Notre Corbières s'inscrit dans les vins d'altitude ce qui le rend atypique et loin des standards de l'appellation. Cette caractéristique rend sa consommation très agréable dans sa jeunesse mais se bonifiera sans aucun doute avec le temps. Avec son nouvel habillage c'est L'Aventure qui continue dans une de nos appellations fétiches.

FICHE TECHNIQUE



Appellation

Corbières

Millésime

2020

Cépages

Grenache Noir 60% - Syrah 40%

Rendement

40 HL / Ha

Degré

13.5 % alc./vol

Terroir

Coteaux argilo-sableux- limoneux-calcaires

Vinification

La Syrah a été récoltée quelques jours avant le Grenache noir. Les deux cépages ont fermenté dans la même cuve. 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

Jancis Robinson Oct 2022

17/20

La Revue du Vin de France Juillet/Août 2022

91/100

PRESSE

Tout savoir sur les vins Bio - La Revue Du Vin De France - 06/2023