



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



CÉRÈS

Belle robe rose pâle avec des reflets pétales de « rose Cérès ». Le nez est floral et gourmand sur des notes de fruits exotiques comme la mangue, le pamplemousse rose et une finale sur les fleurs blanches de pêcher. La bouche est fruitée, fraîche, équilibrée sur des notes de fruits à chair blanche puis une belle finale citronnée. Un très beau rosé d'appellation avec une superbe complexité et une jolie concentration. Un style méditerranéen affirmé, à découvrir tout au long de l'année pour vos moments de détente et de fêtes.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

AOP Languedoc

Millésime

2021

Cépages

40% Mourvèdre

30% Cinsault

30% Grenache noir

Degré

13,5% alc./vol

Terroir

Argilo-calcaire. Le climat est typiquement méditerranéen, doux et ensoleillé avec des petites précipitations. Les hivers sont doux, les étés chauds et des sécheresses régulières permettent un état sanitaire parfait des raisins.

Vinification

Les raisins sont vendangés en fonction de l'équilibre final préétabli. Les Cinsaults et les Mourvèdres sont récoltés en fonction de leur vivacité tandis que les Grenaches sont récoltés plus mûrs de façon à apporter le côté « fruité-gourmand ». Egrappage total puis une macération de 2 heures à 15°C. La fermentation est thermo régulée à 17°C. Les lies fines sont rajoutées lors du soutirage avant fermentation alcoolique afin de complexifier la structure en bouche. Pas de fermentation malolactique.

Élevage

En cuve inox.

RÉCOMPENSES

La Revue du Vin de France Juin 2022

89/100

- 1 -

www.calmel-joseph.com



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



RÉCOMPENSES

Jancis Robinson 2022

16/20

VINUM World of Rosé 2022

84/100 - 3*

Concours ELLE à Table 2022

Médaille d'Or

Concours Terre de vins 2022

Médaille d'Or

- 2 -

www.calmel-joseph.com