PIC-SAINT-LOUP
LE PIC

De retour avec le millésime 2019, ce millésime n'aura pas duré bien longtemps et nous sommes obligés de basculer sur le 2020. Toujours cette belle couleur brillante rouge rubis. Le nez très caractéristique de ce vin se révèle sur des arômes de feuilles de tabac, de laurier et de poivre blanc. Le second nez laisse apparaître la cerise, les petits fruits rouges et des arômes de sève. En bouche, le style est toujours aussi affirmé par cette surprenante vivacité et cette amplitude. Le cœur de bouche révèle des tannins fins et élégants, de la groseille puis de la myrte. En finale des notes sauvages apparaissent soulignées étrangement par des notes d'agrumes confits, mentholées et reglissées. Quelle personnalité nous offre ces parcelles en Pic Saint Loup ! Ce vin possède une élégance qui ravira les amateurs du style et dont le potentiel de garde surprendra.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
AOP Pic Saint Loup

Millésime
2020

Cépages
40% Syrah, 30% Grenache, 20% Mourvèdre, 10 % Carignan

Rendement
20 HL / Ha

Degré
13.5 % alc. /vol

Terroir
Calcaires durs, calcaires tendres, conglomérats, dolomies, marnes.

Vinification
Début des vendanges réalisées à partir du 10 septembre 2020 à la maturité optimale et transportée en caissettes jusqu'à la cave. Vinification par terroir et par cépage. L'ensemble du domaine est travaillé en culture biologique. Les raisins sont éraflés, puis foulés à 50 % de manière à garder des raisins entiers pour une macération semi carbonique. Fermentation en levures indigènes. Remontages en début de fermentation alcoolique puis pigeage jusqu'à la fin de la cuvaison. Cuvaison de 15 jours à 25°C en cuve béton. Entonnage mi-octobre en foudres pour une durée de 12 mois. La fermentation

www.calmel-joseph.com

DOMAINE CALMEL & JOSEPH - CHEMIN DE LA MADONE - 11800 MONTIRAT - FRANCE - T 33 (0) 468 720 988 - F 33(0) 468 726 164
SARL AU CAPITAL DE 8918,70 EURO - SIREN 42947641900024 - TVA FR94 429 476 419

malolactique s'est effectuée lors de l'élevage en foudres. Aucun collage durant l'élevage.

Élevage
Vieillissement de 12 mois en foudre de 2000L.

RÉCOMPENSES

DECANTER WWA 2023
Médaille de Bronze - 87 points

www.calmel-joseph.com

DOMAINE CALMEL & JOSEPH - CHEMIN DE LA MADONE - 11800 MONTIRAT - FRANCE - T 33 (0) 468 720 988 - F 33(0) 468 726 164
SARL AU CAPITAL DE 8918,70 EURO - SIREN 42947641900024 - TVA FR94 429 476 419