



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



LA MAGDELEINE

Robe rouge cerise limpide avec des reflets vermillés. Le nez est bien expressif et élégant sur des notes de cerise noire type bigarreau et de menthe poivrée. L'élevage en barrique apporte des notes toastées et très légèrement vanillée. Les 300 mètres d'altitude de nos parcelles explique la fraîcheur et la tension qui surprennent dès l'attaque en bouche. Les tannins sont très fins et élégants. De belles notes fumées se mêlent aux petits fruits rouges et aux épices. Ce vin a été travaillé avec minutie de la vigne à la cave et présage d'une grande faculté de garde. Seulement 3200 bouteilles ont été produites pour cette cuvée d'exception.

FICHE TECHNIQUE



Appellation

IGP Val de Dagne

Millésime

2019

Cépages

Pinot Noir

Rendement

20 HL / Ha

Degré

13.5% alc./vol

Terroir

Argilo sablonneux calcaire.

Vinification

Le millésime 2019 est notre second millésime sur cette cuvée. Ce fût un millésime plus chaud que 2018. Comme d'habitude pour ce niveau de cuvée, une fois la date de récolte déterminée, un tri très minutieux a été effectué à la parcelle de manière à ne récolter que les grappes parfaites au niveau sanitaire. Nous avons choisi une matinée fraîche de manière à ne pas manipuler des raisins chauds. Une fois la récolte déposée en caissettes, les raisins sont acheminés à la cave. Les raisins sont ensuite éraflés à 85 % et montent délicatement sur tapis roulant en cuve. Les 15 % restants sont additionnés en grappes entières au cours du remplissage.

Aucun additif n'est ajouté, ni sulfites ni levures. La fermentation démarre de manière naturelle. Quelques mouillages de chapeau sont effectués durant la cuvaison de 4 semaines.



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



Lorsque la dégustation est validée, le vin est décuvé puis soutiré en barrique après une sédimentation naturelle de 7 jours. Fermentation malolactique effectuée en barrique.

Élevage

6 mois en barriques. Aucun collage, sulfitage de 3 g/hl à la mise en bouteille.

RÉCOMPENSES

Tasted by Andreas Larsson 2023

90/100

Le Showroom Bonjour ProWein 2023

TOP 100

James Suckling 2023

91/100

Jancis Robinson Oct 2022

17/20

Dégustation CIVL 2022

Coup de cœur Le Repaire de Bacchus

Decanter 2022

Médaille d'Argent