



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



PEZENAS Entre Amis

Couleur rouge profond noir violet. Le nez est bien expressif, équilibré sur des notes de fruits tels que le cassis, la framboise, la fraise sauvage, le pruneau mais aussi quelques notes florales en finale de violette et d'humus. La bouche est ample avec une attaque franche, un grain de tannins velouté, rond, souple. Les arômes de fruits mûrs tels que la mure, le cassis, la cerise confite ou la figue apparaissent dès la première bouche puis une agréable sensation saline, épicée (poivre blanc) et une légère note végétale de laurier complète la palette aromatique. Ce second millésime sur un terroir sur lequel nous souhaitons nous exprimer depuis plusieurs années qui nous porte satisfaction et qui présage d'une belle évolution en bouteille.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

AOP LANGUEDOC PEZENAS

Millésime

2020

Cépages

Syrah 40 % , Mourvèdre 40 % , Grenache 20 %

Rendement

30 HL / Ha

Degré

14.5 % alc./vol

Terroir

Villafranchien Argilo calcaire

Vinification

Le millésime 2020 est un millésime au printemps humide à Pézenas avec un été plutôt frais. La vinification est traditionnelle, avec un éraflage total et un foulage partiel à 50 %. Une fois la fermentation alcoolique démarré, de légers remontages journaliers de 15 minutes sont effectués jusqu'à une densité de 1020. Ensuite un mouillage quotidien de 2 minutes est effectué jusqu'au décuvage. La fermentation malolactique est effectuée sur vin soutiré une semaine après décuvage.

Élevage

80 % élevé 12mois en cuve béton + 20 % élevé 12 mois en barriques de un vin.

RÉCOMPENSES



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



RÉCOMPENSES

TOP 100 Wine Merchant

Mention Highly Commended

La Tulipe Rouge Awards 2024

89/100

DECANTER WWA 2023

Médaille de Bronze - 87 points

James Suckling 2023

92/100

Jancis Robinson nov 2022

16.5/20

PRESSE

Revue Les 5 du vin dédié à l'AOP Languedoc Pézenas - 06/2024