



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



LES SACRÉS

Rouge

Belle robe rouge pourpre. Le nez est ample, de belle longueur. Très fruits rouges sur l'attaque avec de la cerise et de la groseille, des notes de pâte de coing et grenade suivent pour finir sur les épices (poivre noir, noix muscade) et des notes minérales « schistes ». La bouche est veloutée, ronde et gourmande ; elle est bien équilibrée avec une très jolie et fraîche finale. Les tannins sont fins. Un vin à l'accent très méditerranéen sur des arômes de garrigue, de cerises, de framboises, de fraises des bois mais aussi de laurier et cannelle. Un assemblage qui évoque parfaitement notre vision du Languedoc rouge: un style personnel, un vin gourmand, un vin plaisir, fruité et solaire.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

AOP Languedoc

Millésime

2021

Cépages

- Grenache 40 %
- Syrah 40 %
- Mourvèdre 20 %

Degré

14 % alc. /vol

Terroir

Nos Grenaches noirs proviennent des splendides sols granitiques et schisteux du nord-ouest du Roussillon. Les Syrahs sont implantées sur sols argilo-calcaires dans le minervois et nos Mourvèdres pleins de fraîcheur sont cueillis sur des argiles rouges proches du lac du Salagou.

Vinification

La vinification est traditionnelle, avec un éraflage total et un foulage partiel à 50 %. Une fois la fermentation alcoolique démarrée, 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 décuve. La fermentation malolactique est effectuée sur vin soutiré une semaine après décuve. Une vinification simple et naturelle.

Élevage

En cuve béton pendant 6 mois



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



RÉCOMPENSES

DECANTER WWA 2023

Médaille de Bronze - 86 points

- 2 -

www.calmel-joseph.com