



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



LE SENTIER

Robe rouge rubis avec de beaux reflets grenat. Le premier nez est intense avec une belle fraîcheur sur des notes de fruits rouges tels que la cerise, la grenade puis des notes florales apparaissent peu à peu sur la rose, le laurier pour finir sur le poivre blanc. En bouche on aime cette belle tension sans exubérance sur des tannins fins et élégants. L'attaque est très fruits d'été comme la cerise bigarreau, la fraise, la groseille avec une pointe d'agrumes. La finale a beaucoup de verticalité et s'exprime sur les épices type cannelle, poivre, girofle. Petit frère de notre cuvée Magdeleine, Le Sentier avec une petite part d'élevage barrique exprime le terroir du Domaine, si atypique pour notre région, un lieu d'expression très original pour ce grand cépage bourguignon.

FICHE TECHNIQUE



Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2021

Cépages

100% Pinot Noir

Degré

12.5 % alc./vol

Terroir

Argilo sablonneux calcaire. Les sols contiennent 20 % de sable, permettant une bonne aération et un bon drainage. Le vignoble est situé à 250 m d'altitude, permettant une amplitude thermique importante entre le jour et la nuit. Ceci favorise l'épanouissement et typicité du Pinot Noir.

Vinification

Récolté à la main puis éraflé et trié. La fermentation se situe autour des 22- 25 °C pendant 20 jours. Un pigeage par jour entre le départ de la fermentation alcoolique et densité 1020. Léger mouillage du marc sur la fin de macération chaque jour. Fermentation malolactique effectuée après débourage sur vin propre en cuve béton.

Élevage

- Cuve béton : 80 % du volume
- Barriques : 20 % du volume
- Durée : 6 mois



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



PRESSE

Le Sentier 2021 mis en lumière dans la section des Vins IGP Pays d'Oc - Journal M

Parution dans le journal National Post au Canada - 01/2024