



# CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## COLLIOURE LES ELMES

Couleur rouge grenat avec des reflets rubis pour cette superbe Cuvée Rare réalisée sur le terroir exceptionnel de Collioure dont les terrasses plongent dans la mer méditerranée. Le nez est opulent sur des arômes de fruits type cerise, figue fraîche, fraise puis suivent des notes de moka, de chocolat et des fragrances d'humus. Les tannins sont fins, ronds et fondus. L'attaque en bouche révèle une belle concentration sur des notes de prune blanche, de figue, de feuille de tabac puis la finale accentue le côté cerise bigarreau où se mêle à la réglisse, la menthe poivrée et l'anis. Ce terroir difficile et austère ne se laisse pas facilement apprivoisé mais lorsque les éléments sont réunis il offre ce que le Roussillon a de plus spectaculaire.

### FICHE TECHNIQUE

**Appellation**

AOP Collioure

**Millésime**

2020

**Cépages**

Grenache noir 80 %; Mourvèdre 10 %; Syrah 10 %

**Degré**

15 % alc./vol

**Terroir**

Schistes bruns

**Vinification**

Raisin vendangé à la main en caissettes, puis trié sur table après éraflage. Fermentation alcoolique effectuée à 30°C. Légers remontages de 10 minutes une fois par jour durant 10 jours. Cuvaision de un mois. Fermentation malolactique sous marc.

**Élevage**

- Barriques de un et deux vins : 100 % du volume
- Durée : 12 mois

### RÉCOMPENSES

**Bettane+Dessève Prix Plaisir 2024**

Médaille d'Argent

**James Suckling 2024**

90/100

**Jancis Robinson fev 2024**

15/20



# CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



**The Tasting Panel Magazine Janvier-Février 2024**  
93/100 + CRUSH section – Best International Wines report

- 2 -

[www.carmel-joseph.com](http://www.carmel-joseph.com)