



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



CÉRÈS

Belle robe rose pâle saumonée avec des reflets gris clair. Le nez est fleuri avec des arômes de roses, de fleur d'acacia, de fruits exotiques comme la mangue, le pamplemousse puis une finale anisée et menthe verte. C'est un vin vif, frais et vineux : c'est clairement un rosé gastronomique. La bouche est ronde, bien équilibrée sur des notes de fruits à chair blanche mais aussi de fraise, de grenade, de cassis et d'abricot avec une fin de bouche sur l'aneth et l'anis voire légèrement réglissée. Un très beau rosé d'Appellation avec une superbe complexité et une jolie concentration permettant une consommation estivale mais aussi tout au long de l'année. A découvrir absolument.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

AOP Languedoc

Millésime

2022

Cépages

40% Mourvèdre; 30% Cinsault; 30% Grenache noir

Degré

12.5 alc./vol

Terroir

Argilo-calcaire.

Vinification

Les raisins sont vendangés en fonction de l'équilibre final préétabli. Les Cinsaults et les Mourvèdres sont récoltés en fonction de leur vivacité tandis que les Grenaches sont récoltés plus murs de manière à amener du fruit et de la rondeur. Egrappage total puis une macération de 2 heures à 15°C. La fermentation est thermo-réglée à 17°C. Les lies fines sont rajoutées lors du soutirage avant fermentation alcoolique afin de complexifier la structure en bouche. Pas de fermentation malolactique.

Élevage

3 mois en cuve inox sur lies fines remises en suspension

RÉCOMPENSES

Guiche Hachette des vins 2024

1*

The Tasting Panel Magazine

90/100



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



PRESSE

Un vin riche, dense, plein de saveurs... - 08/2023

- 2 -

www.calmel-joseph.com