CORBIÈRES
LE ROC

Belle couleur rouge grenat. Le nez est opulent et frais sur des notes d'épices, de menthe, d'aneth, de coriandre puis apparaissent des senteurs de garrigues telles que le thym, le romarin et les cistes. Un côté gibier, sous-bois à l'ouverture. La bouche est puissante et bien équilibrée. Le grain des tannins est présent, fin et persistant. Attaque ample sur des arômes d'épices, clou de girofle, cannelle, réglisse et poivre noir. En fin de bouche, l'élevage en barrique apporte des notes grillées, de tourbes et de truffes. Le Roc est un vin provenant des terres hautes des Corbières ce qui le rend atypique pour l'appellation. Belle garde.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
Corbières

Millésime
2019

Cépages
Syrah 40 % , Mourvèdre 40 %, Grenache 20 %

Degré
14 % alc./vol

Terroir
Villafranchien Argilo calcaire

Vinification
Le mourvèdre vient du secteur de Fontfroide, le grenache et la syrah viennent du Val de Dagne. Les raisins sont triés, éraflés et non foulés, ceci afin d'éviter trop de trituration. Fermentation traditionnelle en cuve béton. Fermentation alcoolique programmée autour de 28 °C avec seulement 15 jours de macération car les extractions tanniques furent rapides en 2019. L'assemblage des trois cépages à été réalisé juste avant l'élevage en barriques.

Élevage
Barriques : 100 % du volume
Durée : 12mois

www.calmel-joseph.com

DOMAINE CALMEL & JOSEPH - CHEMIN DE LA MADONE - 11800 MONTIRAT - FRANCE - T 33 (0) 468 720 988 - F 33(0) 468 726 164
SARL AU CAPITAL DE 8918,70 EURO - SIREN 42947641900024 - TVA FR94 429 476 419