



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



EPICURIUS

Robe rouge pourpre profond. Assemblage atypique du Malbec et du Petit Verdot, belle complexité au nez avec des arômes qui s'expriment pleinement sur le cassis, la violette, la mangue ainsi que des notes plus épicées comme la cannelle, le poivre blanc et une pointe de curry. Les tannins sont souples, ronds, onctueux avec un très bel équilibre final. Surprenante puissance dès la première bouche, très fruitée, mure, cassis, fraise des bois puis un cœur de bouche très élégant et épicé qui souligne et révèle une finale d'une belle fraîcheur autour de la pêche blanche, l'abricot, la mangue, mais aussi la grenade, le bâton de réglisse, la violette et une pointe vanillée - fumée. L'Epicurius est toujours une surprise que seule une curieuse gourmandise invite à découvrir !

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2022

Cépages

60 % Petit Verdot

40 % Malbec

Degré

13.5 % alc. /vol

Terroir

Argilo-calcaire.

Le climat est méditerranéen avec des influences continentales typiques du terroir de Limoux pour notre malbec et Méditerranéen plus proche du littoral concernant le Petit Verdot.

Vinification

Vinification traditionnelle, avec un éraflage total et aucun foulage en 2022.

Des petits remontages de 10 minutes sont effectués quotidiennement avec une température de fermentation réglée entre 24 et 26°C pour le Petit Verdot et 28 °C pour le Malbec. La cuvaison totale est de 2 semaines pour le Petit Verdot et de 4 semaines pour le Malbec. La fermentation malolactique est effectuée sur vin débourbé afin de conserver un maximum de fruit.

Élevage

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