



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



LE SENTIER

Robe rouge pourpre, cerise avec de beaux reflets rubis. Très joli nez intense qui surprend par sa fraîcheur et ses notes de fruits rouges comme la groseille, la cerise puis des notes florales apparaissent peu à peu sur la rose, la feuille de tabac frais et enfin des notes de curry et de poivre noir. En bouche on apprécie cette belle tension sans exubérance sur des tannins discrets, subtils et élégants. L'attaque est épicée puis on glisse très vite sur des fruits d'été tels que la cerise bigarreau, le cassis, la grenade avec une pointe d'agrumes. La finale a beaucoup de tenue et de droiture.

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

2022

Cépages

Pinot Noir en Agriculture Biologique

Degré

12.5.% alc./vol

Terroir

Argilo sablonneux calcaire. Les sols contiennent 20 % de sables, 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 25 °C pendant 15 jours. Un ou deux pigeages entre le départ de la fermentation alcoolique et densité 1060. Léger mouillage du marc pendant toute la durée de macération chaque jours. Fermentation malolactique effectuée après débouillage sur vin propre en cuve béton.

Élevage

Cuve béton : 80 % du volume



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



Barriques : 20 % du volume
Durée : 6 mois

RÉCOMPENSES

Jancis Robinson fev 2024
16,5/20

PRESSE

The Buyer - Dominic Rippon - 06/2024