



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



LE ROI CINSULT

Rouge vif léger avec de beaux reflets brillants. Le nez est gourmand et croquant sur des notes de framboise fraîche, d'abricot et de mangue pour finir sur le laurier, le poivre noir et la menthe fraîche. Peu tannique sur une texture souple et légère, la bouche nette, droite, exprime la fraise des bois, le cassis, des fruits secs, l'amande fraîche puis s'élève sur une finale marquée par la fleur de thym, l'anis étoilé et une belle minéralité. C'est bien le Cinsault qui est élevé au rang de Roi des cépages dans ce nouveau vin libre et naturel. Le Roi Cinsault, vive le roi !

FICHE TECHNIQUE



Appellation

Vin de France

Millésime

2023

Cépages

100% Cinsault

Degré

11.5 % alc. /vol

Terroir

Argilo calcaire.

Vinification

Tout le processus de vinification est effectué sans aucun ajout de sulfites. Les raisins sont récoltés à la main, éraflés et non foulés. La fermentation alcoolique est spontanée, avec une température de fermentation régulée à 24 ° C pour une durée de 10 jours. De très légers remontages sont effectués de manière journalière. Une fois la fermentation alcoolique terminée, la cuve est coulée immédiatement. La fermentation malolactique s'effectue dans les jours qui suivent.

Élevage

Cuve béton : 100 % du volume

Durée : 3 mois

RÉCOMPENSES

Jancis Robinson fev 2024

16,5/20



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon

PRESSE

Magazine britannique Harpers Wine & Spirits - 02/2024



- 2 -

www.calmel-joseph.com