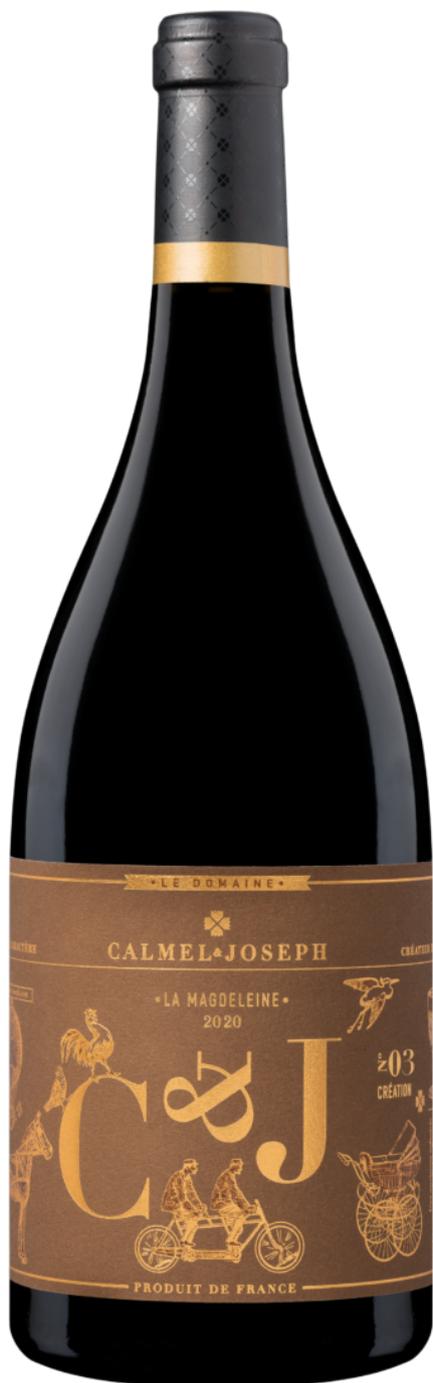




# CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## LA MAGDELEINE

Robe rouge rubis brillante avec des reflets grenat. Le nez est élégant avec une attaque sur la cerise bigarreau, la baie de genièvre, le poivre noir puis apparaissent des notes cacao et mentholées. En bouche, nous sommes encore surpris sur ce millésime par une telle fraîcheur. Les tanins sont fins et veloutés. On retrouve la cerise mêlée à de belles notes fumées mais aussi du cassis, de la menthe, des arômes de sous-bois, de la cannelle et du café en grains. Ce vin a été travaillé à partir de notre parcelle « la Magdeleine » située au cœur du Domaine entourée de bois et de garrigue : son altitude, sa fraîcheur et sa structure présage d'une grande faculté de garde.

2107 bouteilles à peine ont été produites pour cette cuvée d'exception.

### FICHE TECHNIQUE



#### Appellation

IGP Val de Dagne

#### Millésime

2020

#### Cépages

100% Pinot Noir

#### Degré

13 % alc. /vol

#### Terroir

Argilo, sablonneux, calcaire

#### Vinification

Comme pour toutes nos cuvées issues du domaine, une fois la date de récolte déterminée, un tri très minutieux est effectué à la parcelle de manière à ne récolter que les grappes parfaites tant au niveau sanitaire qu'au niveau de la maturité. Une fois les grappes cueillies et déposées en caissette, les raisins sont acheminés à la cave. Ils sont ensuite éraflés à 85 %, les 15 % restants restent en grappes entières. Ils sont acheminés délicatement sur tapis roulant en cuve. Aucun additif n'est ajouté, ni sulfites ni levures. La fermentation démarre de manière naturelle. Quelques mouillages de chapeau sont effectués durant la cuvaison de 3 semaines. La température est ajustée en fonction des besoins.

Lorsque la dégustation est validée, le vin est décuvé puis soutiré en barrique après une sédimentation naturelle de 7 jours.

La fermentation malolactique est effectuée plus tard en barriques.



# CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## Élevage

Barriques : 100 % du volume (20 % bois neufs, 40 % barriques de 1 vin, 40% barriques de 2 vins)

Durée : 6 mois

---

## RÉCOMPENSES

### James Suckling 2024

91/100

### Jancis Robinson fev 2024

17,50/20