



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



CÉRÈS

Belle robe rose pâle. Le nez est fruité et gourmand sur des notes florales, de fruits exotiques comme la mangue, le pamplemousse rose mais de pêche de vigne, d'anis et de menthe fraîche. La bouche est ronde, nerveuse et vineuse à la fois. L'attaque exprime la fraise des bois, les fruits à chair blanche avant de laisser place à une agréable finale sur l'abricot du Roussillon, la menthe et l'anis. Un très beau rosé d'Appellation avec une superbe complexité et une jolie concentration. A découvrir tout au long de l'année.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

AOP Languedoc

Millésime

2023

Cépages

40% Mourvèdre; 30% Cinsault; 30% Grenache noir

Degré

12.5 alc. /vol

Terroir

Argilo-calcaire

Vinification

Les raisins sont vendangés en fonction de l'équilibre final voulu. Les cinsaults et les mourvèdres sont récoltés en fonction de leur vivacité tandis que les grenaches sont récoltés plus murs de manière à amener du fruit et de la sucrosité. Tous les mouvements de mouts sont effectués sous inertage. Egrappage total puis macération pelliculaire de 2 heures à 8 °C. Débourage statique de 48 heures. Des lies fines de grenache sont rajoutées lors du soutirage avant fermentation alcoolique afin de complexifier la structure en bouche. La fermentation alcoolique est thermorégulée à 16°C. Pas de fermentation malolactique.

Élevage

En cuve inox

3 mois sur lies fines remises en suspension
