



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



LE SENTIER

Belle robe rouge pourpre couleur cerise. Le nez offre des arômes de groseille, de griotte mais on trouve aussi la cerise, le cassis et une finale sur une belle tension de cannelle et de café en grain. En bouche toujours cette belle fraîcheur sans exubérance avec des tannins soyeux et harmonieux. L'attaque est marquée par les fruits d'été comme la figue noire, la grenade ; on retrouve la cerise bigarreau et la griotte avant de terminer sur des notes épicées de poivre blanc, de curry, de fumés et de vanillés. Petit frère de notre cuvée Magdeleine, Le Sentier trouve dans 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

2023

Cépages

100% Pinot Noir

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. Eraflé à 85 % et trié. Les 15 % restants sont assemblés en grappe entières au fil du remplissage. 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. Petits remontages pendant toute la durée de la fermentation alcoolique chaque jour. Fermentation malolactique effectuée après débourage sur vin propre en cuve béton.

Élevage

Cuve béton : 80 % du volume

Barriques : 20 % du volume



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon

Durée : 6 mois



- 2 -

www.calmel-joseph.com