



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



LA POINTE

C'est une belle couleur rouge rubis qui caractérise le deuxième millésime de notre cuvée « La Pointe ». Le nez est délicatement parfumé avec des arômes de violette et de cassis, agrémentés de notes de poivre blanc, de curcuma et de laurier. Des notes fumées de vanille viennent compléter ce bouquet complexe. En bouche, l'attaque est soyeuse, révélant des saveurs d'asperge sauvage et de poivre vert, suivies de groseille et de fraise, pour finir sur des notes minérales de pierre à fusil. Les tannins sont frais et élégants, apportant une belle structure et une longueur persistante. Ce vin, issu de vendanges manuelles, offre une belle tension et complexité, bousculant les idées reçues sur l'appellation Corbières avec sa fraîcheur et son élégance.

FICHE TECHNIQUE



Appellation

AOP Corbières

Millésime

2022

Cépages

Grenache noir 55 %, Syrah 45 %

Degré

13 % alc./vol

Terroir

Coteaux argilo-sableux- limoneux-calcaires

Vinification

La syrah a été récoltée en même temps que le grenache cette année, c'était le 20 septembre. Vendange manuelle et éraflée. Aucun foulage. Les deux cépages ont fermenté ensemble. De légers remontages ont été effectués jusqu'à la fin de la fermentation alcoolique. Quelques mouillages de chapeau sur la fin de cuvaison. Cuvaison totale de quinze jours. Soutirage et mise en barriques de 25 % du volume.

Élevage

- Cuve béton : 75 % du volume
- Barriques : 25 % du volume
- Durée : 12 mois