CÉRÈS

Belle robe rose pâle. Le nez est gourmand sur des notes florales de rose et de fleur de sureau, et des notes de fruits à chairs blanches comme la pêche blanche, l'abricot et l'anis. La bouche est ronde, vive et élégante à la fois. L'attaque exprime des arômes épicés de curry et de poivre blanc. 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
2024

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 préétabli. 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. Débourbage 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
Cuve inox
Durée : 3 mois sur lies fines remises en suspension

www.calmel-joseph.com

DOMAINE CALMEL & JOSEPH - CHEMIN DE LA MADONE - 11800 MONTIRAT - FRANCE - T 33 (0) 468 720 988 - F 33(0) 468 726 164
SARL AU CAPITAL DE 8918,70 EURO - SIREN 42947641900024 - TVA FR94 429 476 419