



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



CÉRÈS 2024

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. 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

Cuve inox

Durée : 3 mois sur lies fines remises en suspension
