



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



LES SACRÉS

Rouge

Belle robe pourpre. Le nez est ample, de belle longueur. Des notes de fruits rouges sur l'attaque avec la cerise, le cassis et la fraise. Suivies de notes de réglisse et de poivre noir, terminant sur un arôme de noix de muscade. La bouche est veloutée, ronde et gourmande ; elle est bien équilibrée avec une très jolie et fraîche finale qui porte sur la cannelle. Les tannins sont fins. Un vin à l'accent très méditerranéen sur des arômes de groseille et de cerises mais aussi de menthe fraîche. Un assemblage qui évoque parfaitement notre vision du Languedoc rouge: un style personnel, un vin gourmand, un vin plaisir, fruité et solaire.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

AOP Languedoc

Millésime

2023

Cépages

Grenache 40 %, Syrah 40 %, Mourvèdre 20 %

Degré

14 % alc. /vol

Terroir

Nos Grenaches noirs proviennent des splendides sols granitiques et schisteux du nord-ouest du Roussillon. Les Syrahs sont implantées sur sols argilo-calcaires dans le Minervois et nos Mourvèdres pleins de fraîcheur sont cueillis sur des argiles rouges proches du lac du Salagou.

Vinification

Chaque cépage est vinifié séparément. La vinification est traditionnelle, avec un éraflage total et un foulage partiel à 50 % sur Syrah et Mourvèdre. Le Grenache n'est pas foulé.

Sur les trois cépages, une fois la fermentation alcoolique démarrée après levurage, de légers remontages journaliers de 15 minutes sont effectués jusqu'à une densité de 1020. Ensuite un mouillage quotidien de 2 minutes est effectué jusqu'au décuvage. La fermentation malolactique est effectuée sur vin soutiré une semaine après décuvage.

Élevage

En cuve béton pendant 6 mois