



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



COLLIOURE LES ELMES

Couleur rouge grenat pour cette superbe Cuvée Rare réalisée sur le terroir exceptionnel de Collioure dont les terrasses plongent dans la Mer Méditerranée. Le nez est opulent sur des arômes de fruits rouges type cerise, fraise puis suivent des notes d'écorce grillée, de tabac pour finir sur des notes de paprika et de poivre noir. Les tannins sont fins, ronds et fondus. L'attaque en bouche révèle une belle concentration sur des notes de pruneau, de champignon frais et d'humus puis la finale accentue le côté cerise bigarreau où se mêle à la menthe, le laurier. Ce terroir difficile et austère ne se laisse pas facilement apprivoisé mais lorsque les éléments sont réunis il offre ce que le Roussillon a de plus spectaculaire.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

AOP Collioure

Millésime

2022

Cépages

Grenache noir 80 %; Mourvèdre 10 %; Syrah 10 %

Degré

14.5 % alc./vol

Terroir

Schistes bruns

Vinification

Raisin vendangé à la main en caissettes, puis trié sur table de tri après éraflage. Fermentation alcoolique effectuée à 28°C. Légers remontages de 10 minutes une fois par jours durant 20 jours. Cuvaision de 1 mois. Fermentation malolactique sous marc.

Élevage

Barriques neuves 30 %
Barriques de un vin 30 %
Barriques de deux vins 40 %
Durée : 12mois