



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



LA POINTE

Une belle robe rouge rubis, ce vin séduit dès le premier regard. Le nez est délicatement parfumé avec des arômes de violette et de menthe agrémentés de note de curcuma et laurier. Des notes de cuir complètent ce bouquet. En bouche, l'attaque est fraîche, les tanins sont élégants, et l'ensemble bien équilibré. On y découvre d'abord la groseille et la pâte de coing, pour finir sur des notes tourbées. La finale s'étire sur des accents minéraux, comme la graphite, et une touche boisée portée par des fruits à coque. Un vin singulier, profond, qui révèle toute sa personnalité au fil de la dégustation.

FICHE TECHNIQUE



Appellation

AOP Corbières

Millésime

2023

Cépages

Grenache noir 55 %
Syrah 45 %

Degré

13 % alc./vol

Terroir

Coteaux argilo-sableux- limoneux-calcaires

Vinification

La Syrah à été récoltée une semaine avant le grenache. Vendange manuelle et éraflée . Aucun foulage. Les deux cépages ont fermentés ensembles . 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