



# CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## PIC-SAINT-LOUP LE PIC

Nez plus discret que 2011. Les notes d'eucalyptus et de menthe dominant le premier nez pour laisser place à des notes d'agrumes type pamplemousse rose dans une harmonie très fine. Le palais est élégant, frais avec une superbe longueur. L'équilibre évolue parfaitement sur les épices et les tanins restent en bouche avec une pointe légère d'amertume. Ce vin est tout en délicatesse digne ambassadeur de ses vignes conduites en biodynamie.

### FICHE TECHNIQUE

#### Appellation

Pic Saint Loup AOP Coteaux du Languedoc

#### Millésime

2012

#### Cépages

40% Syrah, 20% Grenache Noir, 20% Mourvèdre, 10% Cinsault, 10% Carignan - Vignes de 40 ans menées en Biodynamie.

#### Rendement

28 HL / Ha

#### Degré

13% alc./vol

#### Terroir

Argilo Calcaire

#### Vinification

Vendanges réalisées entre le 10 septembre 2012 et le 25 octobre 2012. Récolte en caisses jusqu'à la cave. Fermentation à 25°C avec pigeage. Vinification et élevage par terroir et par cépage avant assemblage final.

#### Élevage

Vieillessement de 24 mois en foudre de 2000 litres et une partie en fût pendant un an. Pas de filtration, seulement un léger sulfitage pour éviter l'oxydation à la mise en bouteille.

### RÉCOMPENSES

#### Jancis Robinson 2016

Dégustation verticale le 11 Avril 2016 par Tamlyn Currin : 16.5/20

#### Gilbert & Gaillard 2015

Médaille d'Or