



# CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## LA RUFFE

Couleur rouge pourpre. Le nez est très ouvert sur des notes chocolatées et épicées. En deuxième nez, des arômes d'agrumes et de fleurs blanches peuvent apparaître. Ce vin donne l'impression de sentir le raisin pressé lors des vendanges, le fruit brut. La bouche est droite, vive avec des arômes subtils de petites baies rouges et de garrigue. Le grain des tannins est discret, rond, très agréable. L'harmonie et l'originalité de ce vin lui confère son statut de cuvée rare.

### FICHE TECHNIQUE

**Appellation**

Vin de France

**Millésime**

2013

**Cépages**

55% Syrah - 45% Carignan

**Rendement**

20 Hl / Ha

**Degré**

14% alc./vol

**Terroir**

Terrasses du Larzac sur argilo calcaire (terre rouge sang « Les ruffes »).

**Vinification**

Les vendanges ont démarrées le 9 Septembre 2013 par les syrahs à la maturité optimale pour finir par les carignans le 28 septembre. Tout est transporté en caisses sur un pick up jusqu'à la cave. Les caisses sont vidées dans un éraffloir placé au-dessus des cuves de fermentation de 10 hl. La macération dure 2 semaines pour les syrahs et 3 semaines pour les carignans à une température de 25°C. Le vin est ensuite soutiré dans des barriques pour y effectuer la fermentation malolactique.

**Élevage**

Elevage de deux ans en barriques de deux ans. Aucun collage, sulfitage de 2 g/hl.

### RÉCOMPENSES

**Jancis Robinson 2016**

17 + / 20 : A sleeping dragon ...