



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



CÉRÈS

Belle robe rose pâle avec des reflets pétales de rose Cérès . Le nez est fruité et gourmand sur des notes de fruits exotiques comme la mangue, le pamplemousse rose puis quelques fragrances épicées. La bouche est ronde, très bien équilibrée sur des notes de fruits à chair blanche puis une belle finale sur une fraîcheur mentholée et des notes de cannelle. Un très beau rosé d'Appellation avec une superbe complexité et une jolie concentration permettant une consommation estivale mais aussi tout au long de l'année. A découvrir absolument.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

AOP Languedoc

Millésime

2018

Cépages

30% Grenache noir, 20% Mourvèdre, 50% Cinsault.

Degré

12.5% alc./vol

Terroir

Argilo-calcaire.

Le climat est typiquement méditerranéen, doux et ensoleillé avec des petites précipitations. Les hivers sont doux, les étés chauds et des sécheresses régulières permettent une maturité parfaite des raisins.

Vinification

Les raisins sont vendangés pour obtenir un équilibre parfait : les Cinsaults et les Mourvèdres sont récoltés en fonction de leurs vivacités tandis que les Grenaches sont récoltés plus mûrs.

Égrappage total suivi d'une macération de 2 heures à 15°C. La fermentation est thermorégulée à 16°C. Les lies fines sont rajoutées lors du soutirage avant fermentation alcoolique afin de complexifier la structure en bouche. Pas de fermentation malolactique.

RÉCOMPENSES

Bruxelles 2019

Médaille d'Argent

IWC 2019

86/100

Sam Kim 2020

91/100



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



RÉCOMPENSES

Jancis Robinson

15,5/20

Rosemary Georges MW 2019

3*

Decanter WWA 2019

Médaille de bronze

International Wine Challenge 2019

Médaille de bronze

Gilbert et Gaillard

Médaille d'Or

Concours Mondial Bruxelles 2019

Médaille d'argent