



# 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