



# CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## COLLIOURE LES ELMES

Belle couleur rouge rubis pour cette nouvelle Cuvée Rare réalisée sur ce terroir exceptionnellement austère que représente Collioure. Le nez est intense mais pas opulent avec des arômes de fruits rouges mais aussi de laurier, d'anis étoilé et des fragrances d'humus. En bouche, l'attaque et les tannins sont francs avec une belle concentration. On retrouve la grosse cerise bigarreau, des notes d'anis, d'aneth, de fenouil et une finale fraîche joliment mentholée. Ce terroir est difficile et ne se laisse pas facilement apprivoisé mais lorsque les éléments sont réunis il offre ce que le Roussillon a de plus spectaculaire.

### FICHE TECHNIQUE

**Appellation**

AOP Collioure

**Millésime**

2017

**Cépages**

Grenache 80%, Mourvèdre 10 %, Syrah 10 %

**Rendement**

25 HL / Ha

**Degré**

14.5% alc./vol

**Terroir**

Schistes brun

**Vinification**

Raisins vendangés à la main, puis triés et éraflés. Fermentation alcoolique effectuée à 25°C. Légers remontages de 5 minutes une fois par jour durant 10 jours. Cuvaison de 1 mois. Fermentation malolactique sous marc.

**Élevage**

Élevage en barrique de 1 vin blanc pendant 6 mois.

### RÉCOMPENSES

**bettane+desseauve 2020**

14,5/20