



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



CORBIÈRES LE ROC

Belle couleur rouge pourpre. Le nez est opulent et mur sur des notes type fruits noirs, café, moka et feuille de tabac. La bouche est puissante avec une très bonne longueur et un bel équilibre. Le grain des tannins est fondu et bien droit. Belle attaque sur les fruits noirs et les épices comme le clou de girofle et la cannelle. En fin de bouche, l'élevage en barrique est bien maîtrisé car il offre une belle harmonie de notes grillées, de tourbes et de truffes. Le Roc est un vin provenant des terres hautes des Corbières ce qui le rend atypique pour l'appellation. Belle garde.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

Corbières

Millésime

2017

Cépages

60% Syrah, 30% Grenache, 10% Mourvèdre

Rendement

30 HL / Ha

Degré

14 % alc./vol

Terroir

La Syrah provient du terroir argilo-calcaire du Val de Dagne. Le Grenache et le Mourvèdre proviennent du terroir de sables greseux et marnes noires de Fontfroide.

Vinification

Le millésime 2017 à été précoce dans le val de dagne, les vendanges ont commencées le 9 septembre . Le grenache et le mourvèdre de fontfroide ce sont ramassés à partir du 25 septembre à maturité optimale . L'état sanitaire parfait à permis de travailler en macération semi carbonique. C'est-à-dire un éraflage laissant des baies entière permettant une macération carbonique dans les baies et une fermentation alcoolique classique pour le jus libéré. L'assemblage des trois cépages à été réalisé juste avant l'élevage en barriques durant 12 mois.

Élevage

Ce vin a été élevé en barriques de 1 vin pendant 12 mois.

RÉCOMPENSES



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



RÉCOMPENSES

Wine Enthusiast

92/100

Tim Atkin Special Languedoc-Roussillon Report 2023

90/100

Guide d'achat V&Ta

15/20 ***

Magazine Vert de Vin 2022

90/100

Concours Interprofessionnel des Vins de Corbières 2021

Médaille d'Argent

La Tulipe Rouge

1 tulipe

Sam Kim 2020

94/100

Vinum - Germany - 09/2019

16/20