



# CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## CÉRÈS

---

Belle robe rose pâle avec des reflets pétales de « rose Cérés ». Le nez est fruité et gourmand sur des notes florales et de fruits exotiques comme la mangue, le pamplemousse rose. La bouche est ronde, bien équilibrée sur des notes de fruits à chair blanche puis une belle finale fraîche, mentholée et anisée. Un très beau rosé d'Appellation avec une superbe complexité et une jolie concentration. A découvrir tout au long de l'année.

---

### FICHE TECHNIQUE

**Appellation**

AOP Languedoc

**Millésime**

2019

**Cépages**

40% Mourvèdre

30% Cinsault

30% Grenache noir

**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 en fonction de l'équilibre final préétabli. Les Cinsaults, et les Mourvèdres sont récoltés en fonction de leur vivacité tandis que les Grenaches sont récoltés plus mûrs de façon à amener le côté fruité du vin. Égrappage total puis 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.

**Élevage**

En cuve inox.

---