



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



COLLIOURE LES ELMES

Couleur rouge rubis typique du grenache. Le nez est riche, intense, fruité et patiné à la fois. Les arômes de fruits rouges et de laurier sont toujours là, avec ces notes de torréfaction de terre et de sous bois, ce nez est particulièrement enivrant. L'attaque en bouche est souple un grain de tannin très élégant. Des notes d'anis et de feuille de tabac sont présentes avec une finale mûre et fraîche à la fois. Avis aux amateurs de grands grenaches ...

FICHE TECHNIQUE

Appellation

AOP Collioure

Millésime

2018

Cépages

Grenache 80%, Mourvèdre 10 %, Syrah 10 %

Rendement

25 HL / Ha

Degré

14.5% alc./vol

Terroir

Schistes bruns

Vinification

Raisin vendangé à la main, puis trié et éraflé. Fermentation alcoolique effectuée à 25°C. Légers remontages de 5 minutes une fois par jour durant 10 jours. Cuvaision de 1 mois. Fermentation malolactique sous marc.

Élevage

6 mois en barriques de 1 vin.

RÉCOMPENSES

Jancis Robinson Oct 2022

17/20

Guide Bettane + Desseave 2023

92/100

Bettane+Desseave 2021

14.5/20

Grenache du Monde 2021

Médaille d'Or



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



Harpers Wine Stars 2021

3*

- 2 -

www.carmel-joseph.com