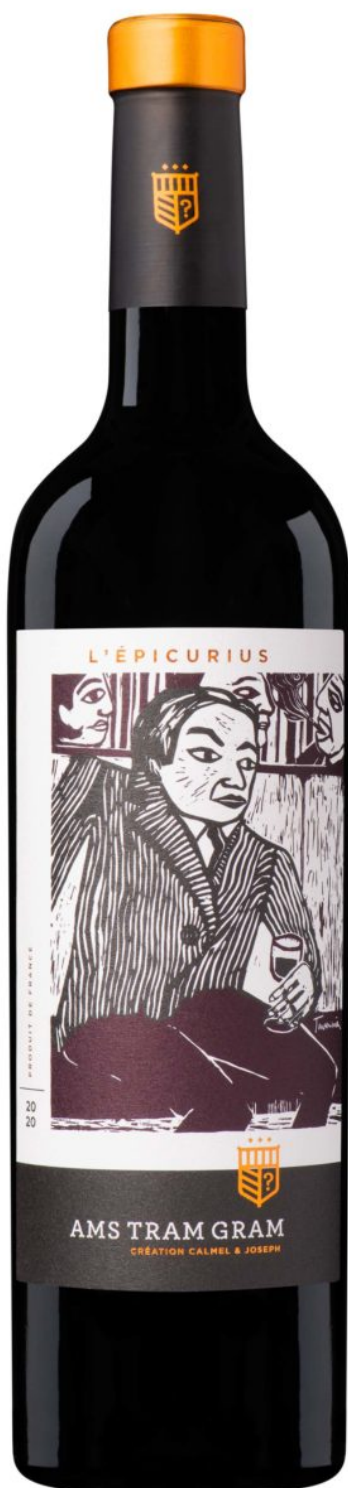




# CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## EPICURIUS

La robe est d'un rouge pourpre profond. Assemblage atypique du Malbec et du Petit Verdot, les arômes s'expriment pleinement sur les petits fruits rouges et les épices comme le poivre blanc, la cannelle, le thym. La bouche est souple, ronde et fruitée avec un très bel équilibre final. De la puissance soutenue par l'élégance de tannins fins révèle une finale sur la grenade, la réglisse, la violette et des touches de torréfaction. Encore cette année, l'Epicurius est une surprise que seule une curieuse gourmandise invite à découvrir !

### FICHE TECHNIQUE

**Appellation**

IGP Pays d'Oc

**Millésime**

2020

**Cépages**

60% petit verdot, 40% Malbec

**Rendement**

50 HL / Ha

**Degré**

14% alc./vol

**Terroir**

Argilo calcaire. Le climat est méditerranéen avec des influences continentales typiques du terroir de Limoux pour notre Malbec et méditerranéen plus proche du littoral concernant le Petit Verdot.

**Vinification**

Vinification traditionnelle, avec un éraflage total et un foulage partiel à 40%. Des petits remontages de 10 minutes sont effectués quotidiennement avec une température de fermentation située entre 25 et 28°C. La cuvaison totale est de 3 semaines. La fermentation malolactique est effectuée sur vin débourbé.

**Élevage**

Le vin est élevé en fûts de 2 ans durant 3 mois.

### RÉCOMPENSES

**La Tulipe Rouge**

2 tulipes

**Elle A Table**

Médaille d'argent