



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



CÉRÈS

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

FICHE TECHNIQUE

Appellation

AOP Languedoc

Millésime

2020

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. Le Cinsault, et le Mourvèdre sont récoltés en fonction de leur vivacité tandis que le Grenache est récolté plus mûr de façon à apporter fruit et gourmandise. Egrappage 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.

RÉCOMPENSES

La Tulipe Rouge

1 tulipe

Wine Align

88/100



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



Elle A Table
Médaille d'or

La Revue du Vin de France
89/100

- 2 -

www.calmel-joseph.com