

LE ROI CINSAULT

Rouge vif léger avec de beaux reflets brillants. Le nez est gourmand et croquant sur des notes de raisins frais, de groseille et de framboise pour finir sur le laurier et le poivre blanc. Peu tannique sur une texture souple et légère, la bouche exprime des arômes délicats de fraise et de cerise puis s'élève sur une finale marquée par la fleur de thym et l'anis étoilé. C'est bien le Cinsault qui est élevé au rang de Roi des cépages dans ce nouveau vin libre et bio. Le Roi Cinsault, vive le roi !

FICHE TECHNIQUE

Appellation
Vin de France

Millésime
2024

Cépages
100% Cinsault

Degré
11.5 % alc. /vol

Terroir
Argilo calcaire.

Vinification
Tout le processus de vinification est effectué sans aucun ajout de sulfites .Les raisins sont récoltés à la main , éraflés et non foulés . La fermentation alcoolique est spontanée , avec une température de fermentation régulée entre 22 et 24 degrès pour une durée de 10 jours . De très légers remontages sans aération sont effectués de manière journalière . Une fois la fermentation alcoolique terminée , la cuve est coulée immédiatement .
La fermentation malo lactique s'effectue dans les jours qui suivent . Le vin est alors soutiré a nouveau, descendu et maintenu à 8°C et élevé deux mois sur lies fines

Élevage
Cuve béton : 100 % du volume
Durée : 2 mois

www.calmel-joseph.com

DOMAINE CALMEL & JOSEPH - CHEMIN DE LA MADONE - 11800 MONTIRAT - FRANCE - T 33 (0) 468 720 988 - F 33(0) 468 726 164
SARL AU CAPITAL DE 8918,70 EURO - SIREN 42947641900024 - TVA FR94 429 476 419