

COLLIOURE
LES ELMES

Couleur rouge grenat pour cette superbe Cuvée Rare réalisée sur le terroir exceptionnel de Collioure dont les terrasses plongent dans la Mer Méditerranée. Le nez est opulent sur des arômes de fruits rouges type cerise, fraise puis suivent des notes d'écorce grillée, de tabac pour finir sur des notes de paprika et de poivre noir. Les tannins sont fins, ronds et fondus. L'attaque en bouche révèle une belle concentration sur des notes de pruneau, de champignon frais et d'humus puis la finale accentue le côté cerise bigarreau où se mêle à la menthe, le laurier. Ce terroir difficile et austère ne se laisse pas facilement apprivoisé mais lorsque les éléments sont réunis il offre ce que le Roussillon a de plus spectaculaire.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
AOP Collioure

Millésime
2022

Cépages
Grenache noir 80 %; Mourvèdre 10 %; Syrah 10 %

Degré
14.5 % alc./vol

Terroir
Schistes bruns

Vinification
Raisin vendangé à la main en caissettes, puis trié sur table de tri après éraflage. Fermentation alcoolique effectuée à 28°C. Légers remontages de 10 minutes une fois par jours durant 20 jours. Cuvaison de 1 mois. Fermentation malolactique sous marc.

Élevage
Barriques neuves 30 %
Barriques de un vin 30 %
Barriques de deux vins 40 %
Durée : 12mois

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