

LES SACRÉS
Rouge

Belle robe pourpre. Le nez est ample, de belle longueur. Très fruits rouges sur l'attaque avec de la cerise, cassis et de la fraise, des notes de réglisse et de poivre noir suivent pour finir sur les épices (noix muscade). La bouche est veloutée, ronde et gourmande ; elle est bien équilibrée avec une très jolie et fraîche finale qui porte sur la cannelle. Les tannins sont fins. Un vin à l'accent très méditerranéen sur des arômes de groseille et de cerises mais aussi de menthe fraiche. Un assemblage qui évoque parfaitement notre vision du Languedoc rouge: un style personnel, un vin gourmand, un vin plaisir, fruité et solaire.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
AOP Languedoc

Millésime
2023

Cépages
- Grenache 40 %
- Syrah 40 %
- Mourvèdre 20 %

Degré
13.5 % alc. /vol

Terroir
Nos Grenaches noirs proviennent des splendides sols granitiques et schisteux du nord-ouest du Roussillon. Les Syrahs sont implantées sur sols argilo-calcaires dans le minervois et nos Mourvèdres pleins de fraîcheur sont cueillis sur des argiles rouges proches du lac du Salagou.

Vinification
La vinification est traditionnelle, avec un éraflage total et un foulage partiel à 50 %. Une fois la fermentation alcoolique démarrée, de légers remontages journaliers de 15 minutes sont effectués jusqu'à une densité de 1020. Ensuite un mouillage quotidien de 2 minutes est effectué jusqu'au décuvage. La fermentation malolactique est effectuée sur vin soutiré une semaine après décuvage. Une vinification simple et naturelle.

Élevage
En cuve béton pendant 6 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