

CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES

Le Petit Miracle

Belle couleur brillante, rouge rubis. Le nez est très fruité, marqué par des arômes de grenade, de cerise et de cassis. À l'aération, apparaissent des touches d'épices fraîches comme l'aneth et la coriandre, apportant complexité et fraîcheur à l'ensemble. Les tanins sont ronds, frais et bien fondus. La bouche aromatique s'ouvre sur les fruits rouges de cerise et de cassis. Puis elle évolue vers des notes d'épices douces comme la cannelle et le cumin, avec une note finale de menthe fraîche. Un vin expressif et équilibré, fidèle aux terroirs ensoleillés du Roussillon.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
AOP Côtes du Roussillon Village

Millésime
2024

Cépages
Grenache 35%, Syrah 35%, Mourvèdre 30 %

Degré
14 % alc./vol

Terroir
Grès, et Argilo Calcaire

Vinification
Raisin vendangé à la main, puis trié et éraflé. Fermentation alcoolique effectuée à 28°C. Légers remontages de 15 minutes une fois par jours en début de fermentation. Ensuite, quelques mouillages du chapeau son effectués tous les deux jours. Cuvaison totale de 1 mois.

Élevage
Cuve béton : 100 % du volume
Durée : 6 mois

RÉCOMPENSES

Les Guides Hachette des Vins 2026
1 étoile

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