


# LA POINTE

Une robe rouge rubis éclatante. Un nez intense et raffiné où le cassis et la violette rencontrent la guigne sauvage, sublimés par une fraîcheur de menthol, de thym et une touche élégante de poivre blanc. La bouche séduit par son équilibre et son caractère épicé : cannelle et noix de muscade s'entrelacent à un cœur de fruits rouges (framboise, groseille). La finale, tout en finesse, s'étire sur une délicate note fumée.

## FICHE TECHNIQUE

**Appellation**
AOP Corbières

**Millésime**
2024

**Cépages**
Grenache noir : 55 %
Syrah : 45 %

**Degré**
13 % alc./vol

**Terroir**
Coteaux argilo-sableux- limoneux-calcaires

**Vinification**
Syrah et Grenache ont été récoltés et vinifiés ensemble pour une expression harmonieuse. Vendange manuelle, éraflage sans foulage afin de préserver la finesse du fruit. La fermentation s'est déroulée en douceur avec de légers remontages et quelques mouillages de chapeau en fin de cuvaison. Après 15 jours de macération, 20 % de la cuvée est élevée en barriques pour apporter structure et complexité.

**Élevage**
Cuve béton : 80% du volume
Barriques : 20 % du volume
Durée : 12 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