

LE SENTIER

Belle robe rouge pourpre intense, ce vin séduit par un nez expressif de griotte, cassis et grenade, relevé par la fraîcheur de la menthe et de délicates notes de vanille et de curry vert. En bouche, la cerise et la mûre s'expriment avec gourmandise, accompagnées de touches de poivre noir et de feuilles de tabac. Les tanins, fins et élégants, apportent une belle structure et une finale harmonieuse. Un rouge séduisant, à la fois fruité, épicé et raffiné.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
IGP Pays d'Oc

Millésime
2025

Cépages
100% Pinot Noir

Degré
12.5% alc./vol

Terroir
Argilo sablonneux calcaire. Les sols contiennent 20% de sables, permettant une bonne aération et un bon drainage. Le vignoble est situé à 250 m d'altitude, permettant une amplitude thermique importante entre le jour et la nuit. Ceci favorise l'épanouissement et typicité du Pinot Noir.

Vinification
Récolté à la main et rigoureusement trié, ce vin est vinifié avec précision pour préserver toute la finesse du fruit. 85 % des raisins sont éraflés, tandis que les 15 % restants sont incorporés en grappes entières, apportant fraîcheur et complexité. La fermentation, menée autour de 25 °C pendant 15 jours, s'accompagne de pigeages légers puis de remontages quotidiens pour extraire avec justesse couleur, arômes et structure. Après débourbage, la fermentation malolactique se déroule en cuve béton sur vin propre, afin de conserver pureté, équilibre et élégance.

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