

LA MADONE

Robe légèrement grenat. Le nez est très fin avec une belle vivacité. On perçoit d'abord des notes fumées puis des arômes de fruits noirs, de pain d'épices et d'humus se mêlent pour nous offrir une belle complexité. En bouche le vin a beaucoup de verticalité et de droiture. On retrouve les arômes de fruits noirs type cassis et mûres puis c'est la garrigue, la cannelle, le poivre qui s'expriment. L'ensemble est soutenu par une incroyable fraicheur très représentative des terroirs du Domaine. Le grain des tannins est d'une très belle finesse mais étonne par sa présence et sa constance. Ce vin nous offre un superbe équilibre qui présage une grande faculté de garde.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
AOP Corbières

Millésime
2016

Cépages
80 % Grenache Noir, 20 % Syrah

Rendement
10 HL / Ha

Degré
14 ,5 % alc./vol

Terroir
Argilo sablonneux calcaire - 2ème année de conversion en agriculture biologique. Le Domaine est le plus continental de toute l'appellation Corbières et s'étage de 240 à 300 mètres d'altitude. Les orientations des parcelles sont Sud est, Sud Ouest ou Nord pour obtenir les meilleurs équilibres.

Vinification
Les vendanges ont démarrées le 15 Septembre 2016 par la Syrah à la maturité optimale. Les meilleures souches ont été sélectionnées à la vigne après dégustation de baies. Les Grenaches Noirs ont été récoltés le 19 septembre sur le même principe. Les maturités de 2016 étaient parfaitement homogènes et saines. Tout est récolté à la main, trié sur pied puis mis en caisses. Un tri est à nouveau effectué sur table de tri puis les grappes sont éraflées au-dessus de la cuve de fermentation. Les deux cépages sont assemblés pour fermenter ensembles. La macération dure 4 semaines à une température de 25°C. Le vin est ensuite soutiré dans des barriques sans SO2. La fermentation malolactique s'est effectuée au printemps suivant (2017). Un dernier soutirage à été effectué avec un léger sulfitage.

Élevage

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



Élevage de 15 mois en barriques de deux ans jusqu'en Janvier 2018.
Aucun collage, sulfitage de 2 g/hl.

RÉCOMPENSES

bettane+desseauve 2020
16/20

Decanter WWA 2019
94/100

Robert Parker Wine Advocate 2019
91/100

Sam Kim 2019
96/100

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