

LA RUFFE

Couleur rouge rubis profonde. Le nez est typique de cette parcelle avec ses arômes de garrigue après la pluie, d'épices et un côté sauvage, viandé mais agréable ; suivent des notes mentholées, de sous-bois, de truffe et de terre fraîche. La bouche est élégante, droite, tendue, très équilibrée avec ses tannins fondus, soyeux et persistants. La fraîcheur naturelle de ce vin est toujours aussi intéressante sur ce millésime : fruits noirs, truffe, épices, saveurs méditerranéennes composent une belle harmonie. Une Cuvée Rare que l'on peut découvrir dès aujourd'hui mais qui possède toutes les caractéristiques d'une très belle garde.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
Vin de France

Millésime
2017

Cépages
60% Carignan
40% Syrah

Production
20 HL / Ha

Degré
14 % alc./vol

Terroir
Terrasses du Larzac sur Ruffes Argilo Calcaire (terre rouge sang = « ruffes »)

Vinification
Les vendanges ont démarré le 10 Septembre 2017 par les Syrah à la maturité optimale puis les Carignan le 20 Septembre. Tout est transporté en caisses jusqu'à la cave. Les caisses sont vidées dans un érafloir placé au-dessus des cuves de fermentation de 10 hl. La macération dure 3 semaines pour les Syrah et 4 semaines pour les Carignan à une température de 25 °C. Le vin est ensuite soutiré dans des barriques pour y effectuer la fermentation malolactique.

Élevage
Elevage de 12 mois en barriques de deux vins. Aucun collage.

PALMARÈS

Jancis Robinson Oct 2022
17.5/20

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