

PÉZENAS
Entre Amis

Couleur rouge grenat profond et intense. Le nez est puissant avec des notes de fruits tels que la figue fraiche, la fraise écrasée, la mûre. Dans un second temps apparaissent des notes de truffe, d'humus, des épices aussi comme le poivre blanc. La bouche est bien équilibrée, avec une attaque franche, un grain de tannins ciselés très agréables. Les notes de fruits, d'épices reviennent en bouche accompagnées d'une légère et agréable sensation saline. Un terroir sur lequel nous souhaitions nous exprimer depuis plusieurs années ... c'est chose faîte avec cette nouvelle cuvée « Entre Amis ».

FICHE TECHNIQUE

Appellation
AOP Languedoc Pézenas

Millésime
2019

Cépages
Syrah 40 % , Mourvèdre 40 % , Grenache 20 %

Production
30 HL / Ha

Degré
15 % alc./vol

Terroir
Villafranchien Argilo calcaire

Vinification
Traditionnelle en cuves. Pigeages en début de fermentation puis légers mouillages de marc quotidien durant la fin de la cuvaison. Cuvaison de 25 jours.

Élevage
80 % élevé 12mois en cuve béton + 20 % élevé 12 mois en barriques de un vin.

PALMARÈS

Decanter 2022
Médaille d'Argent

La Tulipe Rouge 2022
Sélection Meilleurs vins de France

Decanter 2022
Médaille d'Argent

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



PALMARÈS

The Tasting Panel Magazine Juin/Juillet 2022
95/100

Concours Terre de vins 2022
Médaille d'Or

America Awards 2022
Médaille d'Argent

Prix Plaisir Bettane+Desseauve 2022
Médaille de Bronze

The Wine Merchant Top 100 2022
Highly Commended

Terre de Vins Janvier-Février 2022
16.5/20

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