


# LA MADONE

Robe grenat avec de beaux reflets brillants. Le nez possède une belle vivacité très typée « Grenache ». Des notes de cerises et d'épices apparaissent sans exubérance, complétées par la truffe, l'humus et des arômes fumées de torréfaction. En bouche, on trouve un vin précis, équilibré, velouté. Les fruits noirs et rouges tels le cassis et la mûre mais aussi la groseille par sa nervosité se mêlent harmonieusement à la garrigue, le thym et le poivre blanc. Un millésime frais en adéquation à la sélection parcellaire réalisée sur le Domaine. Le grain des tannins est très élégant et surprend par sa longueur en bouche. Ce vin nous offre l'expression d'un vin d'exception, surprenant et qui saura évoluer merveilleusement dans les prochaines années.

## FICHE TECHNIQUE

**Appellation**
AOP Corbières

**Millésime**
2018

**Cépages**
Grenache 65%, Syrah 35%

**Production**
20 HL / Ha

**Degré**
15 % alc./vol

**Terroir**
Argilo sablonneux calcaire.

**Vinification**
Pour ce millésime, les vendanges ont démarrées le 15 Septembre 2018 avec nos Syrahs de coteaux. Comme d'habitude les meilleures souches et les meilleures grappes ont été sélectionnées à la vigne après dégustation de baies. Les Grenaches Noirs ont été récoltés le 29 septembre sur le même principe avec la recherche d'une maturité phénolique parfaite. Le millésime 2018 a été marqué par un printemps et un début d'été très humide puis la chaleur s'est installée jusqu'aux vendanges. Les bons raisins ont été mis en petites caissettes de 15 kg. Les grappes ont été éraflées à 85 % et le reste a été encuvé en grappes entières. Les deux cépages ont été fermentés dans des cuves différentes car l'écart de récolte était trop espacé. La macération a duré trois semaines à une température de 25°C. Le vin a effectué sa fermentation malolactique sous marc.

**Élevage**
12 mois en fûts de chêne (30 % bois neufs, 40 % barriques de 1 vin,



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




30% barriques de 2 vins) sans sulfites.

---

## PALMARÈS

**Jeb Dunnuck**
93/100

**Tim Atkin Special Languedoc-Roussillon Report 2023**
93/100

**Wine Enthusiast Importer Connection 2022**
90/100

**James Suckling 2023**
91/100

**Tasted by Andreas Larsson 2023**
91/100

**Sélections Mondiales des Vins Canada 2022**
Médaille d'Or

**America Awards 2022**
Médaille d'Argent

**Decanter 2022**
Médaille d'Argent

**Andreas Larsson 2022**
93/100

**Christy Canterbury MW Selection**

**The Tasting Panel 2022**
95/100

**Bettanne+Desseauve 2022**
92/100

---

## PRESSE

**Parution Terre de Vins La Madone - 11/2022**



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