

LA RUFFE

Couleur rouge rubis. Le nez est très représentatif de ce que le Carignan peut exprimer de mieux lorsqu'il est à son apogée. Le nez est typique de la Ruffe, avec cette pointe de rusticité : des arômes d'épices (Laurier) et de garrigue, de buis, de tourbe et d'olive noire. La bouche est puissante mais droite, tendue avec des tannins fondus et élégante apportant une sensation de fraicheur très agréable. On retrouve les fruits rouges à noyau, des notes truffées, les épices mais aussi une certaine salinité. Un vin très harmonieux, complexe mais à déguster sans complexes pour découvrir un terroir unique.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
Vin de France

Millésime
2019

Cépages
50% Carignan, 40% Syrah, 10% Grenache

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 5 septembre 2019 par les Syrahs à maturité optimale puis les Carignans le 15 septembre et les Grenaches Noirs 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 2 semaines pour les Syrahs et 4 semaines pour les Carignans et les Grenaches Noirs 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.

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