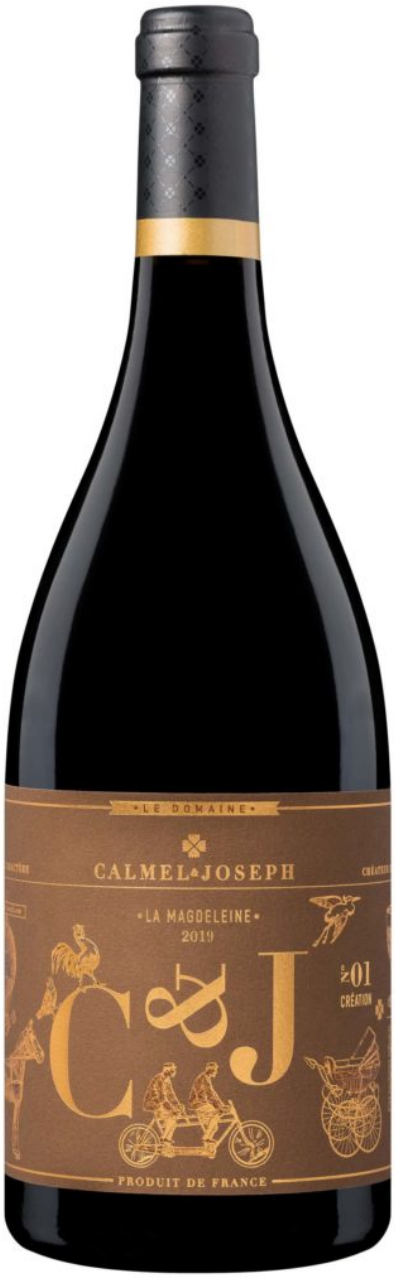


LA MAGDELEINE

Robe rouge cerise limpide avec des reflets vermeils. Le nez est bien expressif et élégant sur des notes de cerise noire type bigarreau et de menthe poivrée. L'élevage en barrique apporte des notes toastées et très légèrement vanillée. Les 300 mètres d'altitude de nos parcelles explique la fraîcheur et la tension qui surprenne dès l'attaque en bouche. Les tannins sont très fins et élégants. De belles notes fumées se mêlent aux petits fruits rouges et aux épices. Ce vin a été travaillé avec minutie de la vigne à la cave et présage d'une grande faculté de garde. Seulement 3200 bouteilles ont été produites pour cette cuvée d'exception.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
IGP Val de Dagne

Millésime
2019

Cépages
Pinot Noir

Production
20 HL / Ha

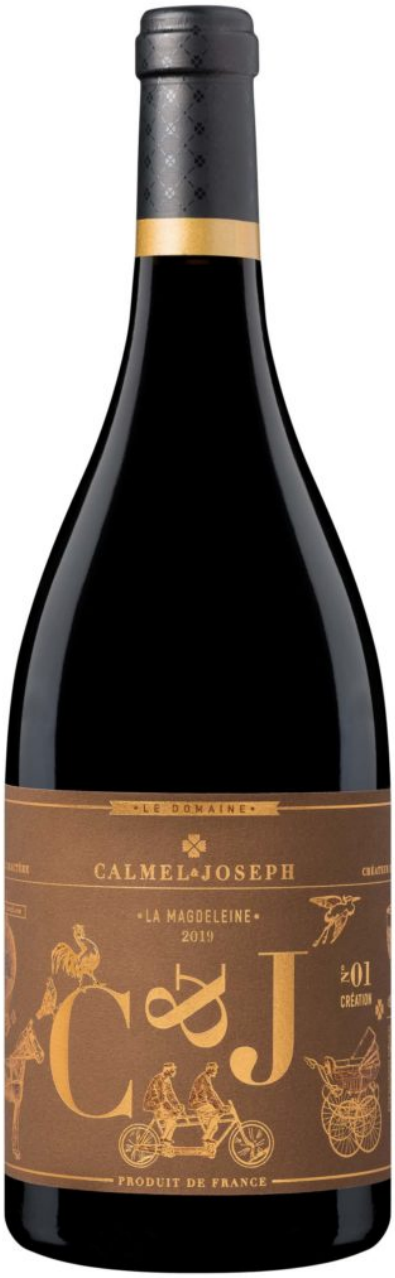
Degré
13.5% alc./vol

Terroir
Argilo sablonneux calcaire.

Vinification
Le millésime 2019 est notre second millésime sur cette cuvée. Ce fût un millésime plus chaud que 2018. Comme d'habitude pour ce niveau de cuvée, une fois la date de récolte déterminée, un tri très minutieux a été effectué à la parcelle de manière à ne récolter que les grappes parfaites au niveau sanitaire. Nous avons choisi une matinée fraîche de manière à ne pas manipuler des raisins chauds. Une fois la récolte déposée en caissettes, les raisins sont acheminés à la cave. Les raisins sont ensuite éraflés à 85 % et montent délicatement sur tapis roulant en cuve. Les 15 % restants sont additionnés en grappes entières au cours du remplissage.
Aucun additif n'est ajouté, ni sulfites ni levures. La fermentation démarre de manière naturelle. Quelques mouillages de chapeau sont effectués durant la cuvaison de 4 semaines.

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



Lorsque la dégustation est validée, le vin est décuvé puis soutiré en barrique après une sédimentation naturelle de 7 jours. Fermentation malolactique effectuée en barrique.

Élevage
6 mois en barriques. Aucun collage, sulfitage de 3 g/hl à la mise en bouteille.

PALMARÈS

Tasted by Andreas Larsson 2023
90/100

Le Showroom Bonjour ProWein 2023
TOP 100

James Suckling 2023
91/100

Jancis Robinson Oct 2022
17/20

Dégustation CIVL 2022
Coup de cœur Le Repaire de Bacchus

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