

COLLIOURE
LES ELMES

Couleur rouge rubis, brillant. Le nez est mûr, intense, fruité avec une belle patine. On découvre des arômes de fruits rouges type cerise, de feuille de tabac, de laurier. En finale apparaissent des notes de torréfaction, de chocolat noir et de sous-bois. L'attaque en bouche est souple avec un grain de tannin très élégant. On remarque une bouche un peu plus structurée que le millésime 2018 mais qui garde une très belle fraîcheur et tension. Des notes d'anis sauvage, de feuilles de tabac blond et de truffe persistent longuement sur la finale. Un grand Grenache Noir, au style méditerranéen affirmé qui ravira les amateurs de ce cépage et de ce terroir d'exception.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
AOP Collioure

Millésime
2019

Cépages
Grenache 80%, Mourvèdre 10 %, Syrah 10 %

Production
25 HL / Ha

Degré
15. 5 % alc./vol

Terroir
Schistes brun

Vinification
Raisin vendangé à la main, puis trié et éraflé. Fermentation alcoolique effectuée à 28°C. Légers remontages de 10 minutes une fois par jours pendant 15 jours. Cuvaison de 1 mois. Fermentation malolactique sous marc.

Élevage
6 mois en barriques de 1 vin.

PALMARÈS

James Suckling 2023
92/100

Blind Tasting Shangai 2021
15.5/20

Guiche Hachette des vins 2023

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



1*

Grenache du Monde 2022
Médaille d'Or

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