

LA LIVINIERE
LA PLANETTE

Robe rouge pourpre intense. Le nez est opulent mais bien équilibré avec des arômes de type fruits d'été tels que la fraise, le cassis mais aussi la prune. La finale est finement épicée avec des fragrances de truffe et de moka. L'attaque en bouche est particulièrement harmonieuse avec des tannins soyeux. De belles notes truffées, de tapenade d'olives noires, de buis, de fruits noirs expriment une belle intensité soulignée par une belle finale sur la menthe poivrée d'une exceptionnelle fraîcheur. Ce vin, par son fondu, son élégance, exprime bien ce terroir atypique des vignes d'altitude de la Livinière.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
AOP La Livinière

Millésime
2018

Cépages
60 % Syrah, 20 % Grenache, 20 % Mourvèdre

Production
20 HL / Ha

Degré
15 % alc./vol

Terroir
Causses Argilo-calcaire

Vinification
Vendange manuelle, triée avec minutie. Vinification traditionnelle avec quelques remontages. Légers pigeages en début de fermentation alcoolique suivis d'une cuvaison de un mois. Les températures de fermentation sont maitrisées autour de 26°C.

Élevage
Elevage de 6 mois en fûts ayant reçu un vin blanc.

PALMARÈS

Bettane + Desseauve 2024
91/100

James Suckling 2023
91/100

Sélections Mondiales des Vins Canada 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



PALMARÈS

Jancis Robinson Oct 2022
15/20

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