

CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES

Le Petit Miracle

Belle couleur brillante rouge grenat. Le nez est puissant mais bien équilibré sur des fruits noirs type cassis mais aussi prune blanche; un bouquet d'épices fraîches apparaît ainsi que l'aneth, la coriandre suivi de notes plus mûres comme la cannelle et le laurier. Les tannins sont fins et bien fondus. En bouche on retrouve le cassis, la mûre, la cerise confite et la figue. Des expressions typiques de notre Roussillon, très garrigue, épices, poivre noir, réglisse et notes légères de torréfaction. Belle complexité aromatique avec une représentation de ce que ce type de terroir peut nous offrir de meilleur. Toujours très agréable à table.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
AOP Côtes du Roussillon Village

Millésime
2021

Cépages
Grenache 30%, Syrah 30%, Mourvèdre 20 %, Carignan 20%

Degré
14 % alc./vol

Terroir
Grès, et Argilo Calcaire

Vinification
Raisin vendangé à la main, puis trié et éraflé. Fermentation alcoolique effectuée à 28°C. Légers remontages de 20 minutes une fois par jour durant 10 jours. Mouillages du chapeau tous les deux jours. Cuvaison totale de 1 mois.

Élevage
Cuve béton pendant 6 mois

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