

COLLIOURE
LES ELMES

Couleur rouge grenat avec des reflets rubis pour cette superbe Cuvée Rare réalisée sur le terroir exceptionnel de Collioure dont les terrasses plongent dans la mer méditerranée. Le nez est opulent sur des arômes de fruits type cerise, figue fraîche, fraise puis suivent des notes de moka, de chocolat et des fragrances d'humus. Les tannins sont fins, ronds et fondus. L'attaque en bouche révèle une belle concentration sur des notes de prune blanche, de figue, de feuille de tabac puis la finale accentue le côté cerise bigarreau où se mêle à la réglisse, la menthe poivrée et l'anis. Ce terroir difficile et austère ne se laisse pas facilement apprivoisé mais lorsque les éléments sont réunis il offre ce que le Roussillon a de plus spectaculaire.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
AOP Collioure

Millésime
2020

Cépages
Grenache noir 80 %; Mourvèdre 10 %; Syrah 10 %

Degré
15 % alc./vol

Terroir
Schistes bruns

Vinification
Raisin vendangé à la main en caissettes, puis trié sur table après éraflage. Fermentation alcoolique effectuée à 30°C. Légers remontages de 10 minutes une fois par jour durant 10 jours. Cuvaison de un mois. Fermentation malolactique sous marc.

Élevage
- Barriques de un et deux vins : 100 % du volume
- Durée : 12 mois

PALMARÈS

Bettane+Desseauve Prix Plaisir 2024
Médaille d'Argent

James Suckling 2024
90/100

Jancis Robinson fev 2024
15/20

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



The Tasting Panel Magazine Janvier-Février 2024
93/100 + CRUSH section – Best International Wines report

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