

LA LIVINIERE
LA PLANETTE

Robe rouge profond très sombre. Le nez est superbe sur des arômes de fraise écrasée, de cassis et de pruneau. Après quelques tours de verre des notes finement épicées apparaissent puis la truffe, le moka et la tapenade d'olives noires. Les tannins sont puissants, ronds et élégants. La bouche est bien équilibrée sur des arômes de mure, de cerise confite, de figue noire, de buis puis une belle tension en finale avec l'eucalyptus, la noix de coco et une belle fraîcheur de menthe poivrée. 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
2019

Cépages
Syrah 60 %; Grenache 20 %; Mourvèdre 20 %

Degré
15 % alc./vol

Terroir
Causses argilo - calcaire

Vinification
La vinification est traditionnelle, avec un éraflage total et aucun foulage. Une fois la fermentation alcoolique démarrée après levurage, de légers remontages journaliers de 20 minutes sont effectués jusqu'à une densité de 1020. Ensuite un mouillage quotidien de 2 minutes est effectué jusqu'au jour du décuvage. La fermentation malolactique s'est effectuée sous marc.

Élevage
6 mois en barrique

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