

CÉRÈS

Belle robe rose pâle saumonée avec des reflets gris clair. Le nez est fleuri avec des arômes de roses, de fleur d'acacia, de fruits exotiques comme la mangue, le pamplemousse puis une finale anisée et menthe verte. C'est un vin vif, frais et vineux : c'est clairement un rosé gastronomique. La bouche est ronde, bien équilibrée sur des notes de fruits à chair blanche mais aussi de fraise, de grenade, de cassis et d'abricot avec une fin de bouche sur l'aneth et l'anis voire légèrement reglissée. Un très beau rosé d'Appellation avec une superbe complexité et une jolie concentration permettant une consommation estivale mais aussi tout au long de l'année. A découvrir absolument.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
AOP Languedoc

Millésime
2022

Cépages
40% Mourvèdre; 30% Cinsault; 30% Grenache noir

Degré
12.5 alc./vol

Terroir
Argilo-calcaire.

Vinification
Les raisins sont vendangés en fonction de l'équilibre final préétabli. Les Cinsaults et les Mourvèdres sont récoltés en fonction de leur vivacité tandis que les Grenaches sont récoltés plus murs de manière à amener du fruit et de la rondeur. Egrappage total puis une macération de 2 heures à 15°C. La fermentation est thermo-régulée à 17°C. Les lies fines sont rajoutées lors du soutirage avant fermentation alcoolique afin de complexifier la structure en bouche. Pas de fermentation malolactique.

Élevage
3 mois en cuve inox sur lies fines remises en suspension

PALMARÈS

Guiche Hachette des vins 2024
1*

The Tasting Panel Magazine
90/100

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



PRESSE

Un vin riche, dense, plein de saveurs... - 08/2023

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