EPICURIUS

Robe rouge pourpre profond. Assemblage atypique du Malbec et du Petit Verdot, belle complexité au nez avec des arômes qui s'expriment pleinement sur le cassis, la violette, la mangue ainsi que des notes plus épicées comme la cannelle, le poivre blanc et une pointe de curry. Les tannins sont souples, ronds, onctueux avec un très bel équilibre final. Surprenante puissance dès la première bouche, très fruitée, mure, cassis, fraise des bois puis un cœur de bouche très élégant et épicé qui souligne et révèle une finale d'une belle fraîcheur autour de la pêche blanche, l'abricot, la mangue, mais aussi la grenade, le bâton de réglisse, la violette et une pointe vanillée - fumée. L'Epicurius est toujours une surprise que seule une curieuse gourmandise invite à découvrir !

FICHE TECHNIQUE

Appellation
IGP Pays d'Oc

Millésime
2022

Cépages
60 % Petit Verdot
40 % Malbec

Degré
13.5 % alc. /vol

Terroir
Argilo-calcaire.
Le climat est méditerranéen avec des influences continentales typiques du terroir de Limoux pour notre malbec et Méditerranéen plus proche du littoral concernant le Petit Verdot.

Vinification
Vinification traditionnelle, avec un éraflage total et aucun foulage en 2022.
Des petits remontages de 10 minutes sont effectués quotidiennement avec une température de fermentation réglée entre 24 et 26°C pour le Petit Verdot et 28 °C pour le Malbec. La cuvaison totale est de 2 semaines pour le Petit Verdot et de 4 semaines pour le Malbec. La fermentation malolactique est effectuée sur vin débourbé afin de conserver un maximum de fruit.

Élevage
- Cuve béton : 80 % du volume
- Barriques : 20 % du volume
- Durée : 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