

CORBIÈRES
L'Aventure

Nez mûr, frais et droit de fraises écrasées confiturées. Bouche onctueuse avec un très un bel équilibre de fruits rouges type groseilles et fruits noirs - mûres, cassis. Grand vin, tendu et gourmand avec une finale épicée, légèrement truffée et réglissée. Un vin très élégant avec des tannins soyeux.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
AOP Corbières

Millésime
2011

Cépages
Syrah 50% - Grenache Noir 30% - Cinsault 20%

Production
30 HL / Ha

Degré
14% alc./vol

Terroir
Coteaux argilo-calcaires travaillés en agriculture biologique

Vinification
Syrah en pré-fermentaire à froid pendant 1 semaine avec contrôle des températures à 25°C
Grenache Noir en fermentation traditionnelle à 30°C pendant 1 mois et 1/2
Cinsault en vinification basse température - environ 22°C pendant 15 jours

Élevage
Élevage de 10% de la Syrah en barriques de 1 vin pendant 12 mois.
Le reste est élevé en cuve de manière traditionnelle.

PALMARÈS

Guide Bettane & Dessauve 2015
14 / 20

Jancis Robinson
16.5 / 20

Gilbert & Gaillard 2015
Médaille d'Or

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

jamie goode's wine blog - 01/2015

VinoSolex - 23.04.2014 - 04/2014

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