

PIC-SAINT-LOUP
LE PIC

Belle couleur rouge rubis avec de beaux reflets brillants. Nez saisissant d'expressivité sur des arômes de réglisse, poivre noir muscade et laurier. Après aération, nous avons des belles notes de fruits rouges. La bouche est fraiche et les tanins sont fondus et harmonieux. Une attaque avec des arômes de feuille de tabac, de bois de santal et notes séveuses. Suivie de belles expressions de minéralité avec du graphite et de la pierre à fusil.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
AOP Pic Saint Loup

Millésime
2024

Cépages
Syrah 20 %, Grenache 20 %, Carignan 20 %, Cinsault 20 %, Mourvèdre 20 %

Degré
13.5 % alc. /vol

Terroir
Calcaires durs, calcaires tendres, conglomérats, dolomies, marnes.

Vinification
Récolté à la main puis transporté en caissettes jusqu'à la cave. Vinification par secteurs et par cépages.
Les raisins sont éraflés, et non foulés. Fermentation en levures indigènes. Remontages en début de fermentation alcoolique puis pigeage jusqu'à la fin de la cuvaison. Cuvaison de 20 jours à 28°C en cuve béton. Aucun collage.

Élevage
Cuve béton : 60 % du volume
Foudre de 20 hl : 40 % du volume
Durée : 6 mois

PALMARÈS

Bettane & Desseauve
91/100

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



PALMARÈS

Jeb Dunnuck
91/100

Les Guides Hachette des Vins 2026
1 étoile

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