



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



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 fraîche 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 cuaison. 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

RÉCOMPENSES

Jeb Dunnuck

91/100



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



RÉCOMPENSES

Les Guides Hachette des Vins 2026
1 étoile