CÉRÈS

Belle robe rose pâle. Le nez est fruité et gourmand sur des notes florales, de fruits exotiques comme la mangue, le pamplemousse rose mais de pêche de vigne, d'anis et de menthe fraîche. La bouche est ronde, nerveuse et vineuse à la fois. L'attaque exprime la fraise des bois, les fruits à chair blanche avant de laisser place à une agréable finale sur l'abricot du Roussillon, la menthe et l'anis. Un très beau rosé d'Appellation avec une superbe complexité et une jolie concentration. A découvrir tout au long de l'année.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
AOP Languedoc

Millésime
2023

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 voulu. 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 sucrosité. Tous les mouvements de mouts sont effectués sous inertage. Egrappage total puis macération pelliculaire de 2 heures à 8 °C. Débourbage statique de 48 heures. Des lies fines de grenache sont rajoutées lors du soutirage avant fermentation alcoolique afin de complexifier la structure en bouche. La fermentation alcoolique est thermorégulée à 16°C. Pas de fermentation malolactique.

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

RÉCOMPENSES

Magazine Terre de Vins Juillet/Août 2024
94/100

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