EPICURIUS

La robe est d'un rouge grenat profond. Les arômes sont généreux avec des arômes de violette, de rose, avant de s'estomper au profit de notes subtiles de menthe et d'humus. Cette explosion olfactive provient de l'assemblage atypique Petit Verdot et Malbec. La bouche est ronde, souple, onctueuse avec des tannins pleins et enrobant. On retrouve ce côté fruité de myrtille, de petites baies rouge mais aussi la vivacité de la menthe fraiche, cardamome et gingembre, qui jouent leurs partitions en fin de bouche. L'Epicurius est une surprise que seule une curieuse gourmandise invite à découvrir !

FICHE TECHNIQUE

Appellation
IGP Pays d'Oc

Millésime
2024

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. Des petits remontages de 10 minutes sont effectués quotidiennement avec une température de fermentation réglée à 25°C pour le petit verdot et 28 °C pour le malbec. La cuvaison totale est de 3 semaines pour le petit verdot ainsi que pour le malbec. La fermentation malolactique est effectuée sur vin débourbé afin de conserver un maximum de fruit.

Élevage
Cuve béton : 60 % du volume (Petit Verdot)
Barriques : 40 % du volume (Malbec)
Durée : 4 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