



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



LA MADONE

Ce vin a une belle robe grenat aux reflets ambrés. Au nez, on retrouve la fraîcheur typique du Grenache avec des arômes de menthe, laurier et des épices comme le poivre noir et l'anis. Des notes plus profondes de cuir, et un léger côté fumé apportent de la complexité. En bouche, il est équilibré, avec des saveurs de fruits des bois comme la mûre, le cassis et la cérose. On sent aussi la réglisse, l'eucalyptus et les herbes de la garrigue. Les tanins sont croquants et gourmands, et la finale est longue et agréable. C'est un vin expressif et élégant, qui a de quoi bien vieillir.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

AOP Corbières

Millésime

2020

Cépages

Grenache 65%, Syrah 35%

Degré

14.5 % alc./vol

Terroir

Argilo sablonneux calcaire.

Vinification

Comme pour toutes nos cuvées haut de gamme issues du domaine, une fois la date de récolte déterminée, un tri très minutieux est effectué à la parcelle de manière à ne récolter que les grappes parfaites. Tout a été récolté à la main, trié minutieusement sur pied puis mis en petite caisse. Les grappes sont ensuite éraflées. Puis acheminés délicatement sur tapis roulant jusqu'à la cuve de fermentation. Aucun additif n'est ajouté, ni sulfites ni levures. La fermentation démarre de manière naturelle dans des cuves thermorégulées à 20 °pour un départ en fermentation. Quelques petits remontages sont effectués durant la cuaison de 3 semaines. La température est ajustée en fonction de la cinétique de fermentation.

Le vin est décuvé puis soutiré en barrique après une sédimentation naturelle de 7 jours. La fermentation malo lactique est effectuée plus tard en barrique.

Élevage

Elevage de 12 mois en barriques

RÉCOMPENSES



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



RÉCOMPENSES

Jeb Dunnuck
90/100