LE SENTIER

Belle rouge pourpre. Le nez s'ouvre sur des arômes de cerise, groseille mais aussi de grenade, relevés par une touche épicée de coriandre fraîche et de poivre blanc. En bouche, les tanins sont fins et élégants, offrant une belle structure. L'attaque est marquée par la griotte et la framboise, on retrouve le poivre noir, le fenouil, avec une finale originale sur l'abricot sec. Le Sentier trouve dans le terroir du domaine, si typique pour notre région, un lieu d'expression très original pour le grand cépage bourguignon.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
IGP Oc Pinot Noir

Millésime
2024

Cépages
100% Pinot Noir

Degré
12 % alc. /vol

Terroir
Argilo sablonneux calcaire. Les sols contiennent 20 % de sables, permettant une bonne aération et un bon drainage. Le vignoble est situé à 250 m d'altitude, permettant une amplitude thermique importante entre le jour et la nuit. Ceci favorise l'épanouissement et typicité du Pinot Noir.

Vinification
Récolté à la main . Eraflé à 85 % et trié. Les 15 % restants sont assemblés en grappe entières au fil du remplissage . La fermentation se situe autour des 25 °C pendant 15 jours . Un ou deux pigeages entre le départ de la fermentation alcoolique et densité 1060. Petits remontages pendant toute la durée de la fermentation alcoolique chaque jours . Fermentation malolactique effectuée après débourbage sur vin propre en cuve béton.

Élevage
Cuve béton : 80 % du volume
Barriques : 20 % du volume
Durée : 6 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

RÉCOMPENSES

Decanter
88/100

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