



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



LE SENTIER

Belle rouge pourpre. Le nez s'ouvre sur des arômes de cerise, de groseille et de grenade, relevé 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 est la cuvée 100% Pinot Noir du domaine, un cépage atypique pour notre région, un lieu d'expression très original pour le grand cépage bourguignon.

FICHE TECHNIQUE



Appellation

IGP Pays d'Oc

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

Récolte manuelle et triée. 85% de la vendange est éraflée. Les 15% restants sont assemblés en grappe entière au fil du remplissage. La fermentation alcoolique se situe autour des 25 °C pendant 15 jours. Nous effectuons un ou deux pigeages entre le départ de la fermentation alcoolique. Petits remontages pendant toute la durée de la fermentation alcoolique chaque jour. Fermentation malolactique effectuée après débourage sur un vin propre en cuve béton.

Élevage

Cuve béton : 80 % du volume

Barriques : 20 % du volume

Durée : 6 mois



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



RÉCOMPENSES

Decanter
88/100

- 2 -

www.calmel-joseph.com