

LA POINTE

Une belle robe rouge rubis, ce vin séduit dès le premier regard. Le nez est délicatement parfumé avec des arômes de violette et de menthe agrémentés de note de curcuma et laurier. Des notes de cuir complètent ce bouquet. En bouche, l'attaque est fraîche, les tanins sont élégants, et l'ensemble bien équilibré. On y découvre d'abord la groseille et la pâte de coing, pour finir sur des notes tourbées. La finale s'étire sur des accents minéraux, comme la graphite, et une touche boisée portée par des fruits à coque. Un vin singulier, profond, qui révèle toute sa personnalité au fil de la dégustation.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
AOP Corbières

Millésime
2023

Cépages
Grenache noir 55 %
Syrah 45 %

Degré
13 % alc./vol

Terroir
Coteaux argilo-sableux- limoneux-calcaires

Vinification
La Syrah à été récoltée une semaine avant le grenache. Vendange manuelle et éraflée . Aucun foulage. Les deux cépages ont fermentés ensembles . De légers remontages ont été effectués jusqu'à la fin de la fermentation alcoolique . Quelques mouillages de chapeau sur la fin de cuvaison. Cuvaison totale de quinze jours. Soutirage et mise en barriques de 25 % du volume.

Élevage
Cuve béton : 75 % du volume
Barriques : 25 % du volume
Durée : 12 mois

PALMARÈS

Jeb Dunnuck
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



Decanter
91/100

Terre de Vins
Médaille d'Or

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