



# CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## LA MAGDELEINE

Robe rouge rubis profonde aux reflets grenats. Le nez s'ouvre avec élégance sur le laurier et les baies de genièvre, avant de dévoiler des notes plus atypiques de rouille noble, de cerise, puis de feuille de tabac séchée et une pointe d'eucalyptus. La bouche est fine, élégante, avec une attaque sur la guigne noire et la figue verte, prolongée par des touches d'anis et des arômes d'humus. La finale s'étire sur la noix de muscade et un moka délicat, presque poudré. Les tanins, d'une finesse remarquable, allient élégance et fraîcheur, portés par une trame minérale subtile.

### FICHE TECHNIQUE



#### Appellation

IGP Val de Dagne

#### Millésime

2021

#### Cépages

100% Pinot Noir

#### Degré

13 % alc. /vol

#### Terroir

Argilo, sablonneux, calcaire

#### Vinification

Comme pour toutes nos cuvées 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 autant au niveau sanitaire qu'au niveau de la maturité. Une fois les grappes cueillies et déposées en caissette, les raisins sont acheminés à la cave. Ils sont ensuite éraflés à 85 %, les 15 % restants restent en grappes entières. Ils sont acheminés délicatement sur tapis roulant en cuve. Aucun additif n'est ajouté, ni sulfite ni levure. La fermentation démarre de manière naturelle. Quelques mouillages de chapeau sont effectués durant la cuvaison de 2 semaines. La température est ajustée en fonction des besoins.

Lorsque la dégustation est validée, 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

Barriques : 100 % du volume (20 % bois neufs, 40 % barriques de 1



# CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



vin, 40% barriques de 2 vins)

Durée : 6 mois

---

## RÉCOMPENSES

**Decanter**

91/100