



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



CÔTES DU ROUSSILLON

Le Petit Miracle

Belle couleur brillante, rouge rubis. Le nez est très fruité, marqué par des arômes de grenade, de cerise et de cassis. À l'aération, apparaissent des touches d'épices fraîches comme l'aneth et la coriandre, apportant complexité et fraîcheur à l'ensemble. Les tanins sont ronds, frais et bien fondus. La bouche aromatique s'ouvre sur les fruits rouges de cerise et de cassis. Puis elle évolue vers des notes d'épices douces comme la cannelle et le cumin, avec une note finale de menthe fraîche. Un vin expressif et équilibré, fidèle aux terroirs ensoleillés du Roussillon.

FICHE TECHNIQUE



Appellation

AOP Côtes du Roussillon

Millésime

2024

Cépages

Grenache 35%, Syrah 35%, Mourvèdre 30 %

Degré

14 % alc./vol

Terroir

Grès et Argilo-Calcaire

Vinification

Raisin vendangé à la main, puis trié et éraflé. Fermentation alcoolique effectuée à 28°C. Légers remontages de 15 minutes une fois par jours en début de fermentation. Ensuite, quelques mouillages du chapeau son effectués tous les deux jours. Cuvaision totale de 1 mois.

Élevage

Cuve béton : 100 % du volume

Durée : 6 mois

RÉCOMPENSES

Les Guides Hachette des Vins 2026

1 étoile