

LA MAGDELEINE

Robe rouge rubis clair aux reflets grenats. Le nez s'ouvre avec élégance sur la cerise, la griotte et le chocolat, avant de dévoiler des notes plus atypiques de cuir et de baies de genièvre. La bouche dévoile des arômes d'humus, de feuille de tabac et de moka, pour finir sur une touche mentholée. Les tanins, fins, élégants et frais, allient une belle finesse à une trame minérale subtile.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
IGP Val de Dagne

Millésime
2022

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 autan 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 sulfites ni levures. 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, et de la vigueur des levures indigènes.
Lorsque la dégustation est validée, le vin est décuvé puis soutiré en barriques après une sédimentation naturelle de 7 jours.
La fermentation malo lactique est effectuée plus tard en barriques.

Élevage
Barriques : 100 % du volume (20 % bois neufs, 40 % barriques de 1 vin, 40% barriques de 2 vins)
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