

CÉRÈS

Belle robe rose pâle. Le nez séduit par des notes florales de rose et de fleur de sureau, un parfum séduisant de fruits frais tels que la pêche blanche, l'abricot et une pointe d'anis. Dès l'attaque, apparaissent des arômes épicés de curry et de poivre blanc. En bouche, l'ensemble se révèle rond, vif et d'une grande élégance.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
AOP Languedoc

Millésime
2025

Cépages
40% Mourvèdre, 30% Cinsault, 30% Grenache noir

Degré
12.5 alc. /vol

Terroir
Argilo-calcaire

Vinification
Les raisins sont vendangés en fonction de l'équilibre final préétabli. Cinsault et Mourvèdre apportent de la vivacité tandis que le Grenache, récolté un peu plus tard, apporte des notes fruités et gourmandes. Tous les mouvements de moûts sont effectués sous inertage. Egrappage total puis une macération pelliculaire de 2 heures à 8 °C. Débourbage statique de 48 heures. Des lies fines de Grenache sont rajoutées lors du soutirage avant fermentation alcoolique afin de complexifier la structure en bouche. La fermentation alcoolique est thermo régulée à 16°C. Pas de fermentation malolactique.

Élevage
3 mois sur lies fines, remises en suspension, en cuve inox.

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