

LES SACRÉS
Rouge

Une belle robe pourpre. Au nez, on découvre d'abord des notes de petits fruits rouges : fraise, framboise et cerise. Après agitation, on distingue alors des notes de romarin et de fenouil séché. En bouche, savourez des arômes de fraise confite, de poivre blanc, de réglisse suivi par des notes de garrigue. Les tannins sont veloutés et ronds. Un vin souple et gourmand.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
AOP Languedoc

Millésime
2024

Cépages
Grenache 40%, Syrah 30%, Mourvèdre 30%

Degré
13.5 % alc. /vol

Terroir
Nos Grenaches noirs proviennent des splendides sols granitiques et schisteux du nord-ouest du Roussillon. Les Syrah sont implantées sur sols argilo calcaires dans le Minervois et nos Mourvèdres pleins de fraîcheur sont cueillis sur des argiles rouges proches du lac du Salagou.

Vinification
Chaque cépage est vinifié séparément. La vinification est traditionnelle, avec un éraflage total et un foulage partiel à 50 % sur la Syrah et Le Mourvèdre, quant au Grenache il n'est pas foulé. Sur les trois cépages, une fois la fermentation alcoolique démarrée après levurage, de légers remontages journaliers de 15 minutes sont effectués jusqu'à atteindre une densité de 1020. Ensuite un mouillage quotidien de 2 minutes est effectué jusqu'au décuvage. La fermentation malo lactique est effectuée sur vin soutiré une semaine après décuvage.

Élevage
Cuve béton : 100 % du volume
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