



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



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