



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



EPICURIUS

Une robe rouge grenat, limpide et brillante. Au nez, des arômes de prune, de cassis de cerise et de violette, suivi de notes de menthe et de réglisse avec une finale qui part sur les fruits exotiques. En bouche, on découvre des arômes de myrtille, de fraise, suivi de notes de cacao et de chocolat noir. Les tannins sont ronds, souples et onctueux.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2025

Cépages

60 % Petit Verdot, 40 % Malbec

Degré

13 % alc./vol

Terroir

Argilo calcaire. Le climat est méditerranéen avec des influences continentales typiques du terroir de Limoux pour notre malbec et méditerranéen plus proche du littoral concernant le petit verdot.

Vinification

Vinification traditionnelle, avec un éraflage total, aucun foulage. Des petits remontages de 10 minutes sont effectués quotidiennement avec une température de fermentation réglée à 25°C pour le petit verdot et 28 °C pour le malbec. La cuvaison totale est de 3 semaines pour le petit verdot ainsi que pour le malbec. La fermentation malolactique est effectuée sur vin débourbé afin de conserver un maximum de fruit.

Élevage

Cuve béton : 80% du volume

Barrisques : 20% du volume

Durée : 4 mois