



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



LA POINTE

Une robe rouge rubis éclatante. Un nez intense et raffiné où le cassis et la violette rencontrent la guigne sauvage, sublimés par une fraîcheur de menthol, de thym et une touche élégante de poivre blanc. La bouche séduit par son équilibre et son caractère épicé : cannelle et noix de muscade s'entrelacent à un cœur de fruits rouges (framboise, groseille). La finale, tout en finesse, s'étire sur une délicate note fumée.

FICHE TECHNIQUE



Appellation

AOP Corbières

Millésime

2024

Cépages

Grenache noir : 55 %

Syrah : 45 %

Degré

13 % alc./vol

Terroir

Coteaux argilo-sableux- limoneux-calcaires

Vinification

Syrah et Grenache ont été récoltés et vinifiés ensemble pour une expression harmonieuse. Vendange manuelle, éraflage sans foulage afin de préserver la finesse du fruit. La fermentation s'est déroulée en douceur avec de légers remontages et quelques mouillages de chapeau en fin de cuvaison. Après 15 jours de macération, 20 % de la cuvée est élevée en barriques pour apporter structure et complexité.

Élevage

Cuve béton : 80% du volume

Barriques : 20 % du volume

Durée : 12 mois