TERRASSES DU LARZAC

L'Art du Vers

Robe profonde. Le nez est franc et net avec une belle personnalité. Il est intense avec des notes de petits fruits rouges , puis de senteurs méditerranéennes en deuxième nez. En bouche, la texture est souple, concentrée, équilibrée: les tanins sont fins . Notes de menthol laurier, cassis, épices.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
AOP Coteaux du Languedoc Terrasses du Larzac

Millésime
2013

Cépages
Mourvèdre 50%, Syrah 25%, Grenache 25%

Rendement
30 HL / Ha

Degré
13.5% alc./vol

Terroir
Argilo calcaire, composé de cailloutis calcaires d'origine cryoclastique intégrés dans une trame de terre argilo-sableuse profonde.

Vinification
Traditionnelle en cuves. Pigeages en début de fermentation puis légers mouillages de marc quotidien durant la fin de la cuvaison. Cuvaison de 15 jours. Fermentation malolactique en barriques.

Élevage
14 mois en fûts de chêne : 20 % bois neufs, 30 % barriques de 1 vin, 50% barriques de 2 vins.

RÉCOMPENSES

Jancis Robinson 2016
17.5 / 20 ; With time, Laurent tells me, this wine becomes very perfumed ...

Wine Advocate / R. Parker
90/100 - The star of the show ... an outstanding wine ...

Gilbert & Gaillard
Médaille d'Or

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