

CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES

Le Petit Miracle

Couleur rouge pourpre. Le nez est fruité type fruits noirs et épicé avec des arômes de laurier, de poivre et de thym. La bouche est pleine, ronde, avec une longue finale. Le grain des tanins reste fin tout en étant charnu. Ce vin est très bien équilibré, très gourmand. Très agréable seul ou avec un bon repas.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
AOP Côtes du Roussillon Villages

Millésime
2014

Cépages
Syrah 40% ,Grenache 30%, et Carignan 30% (vieilles vignes)

Production
35 HL / Ha

Degré
14% alc./vol

Terroir
60% Argilo Calcaire, 20% Schistes, 20 % Grès.

Vinification
Raisin vendangé à la main, puis trié et éraflé. Fermentation alcoolique effectuée à 28°C. Légers remontages de 10 minutes une fois par jours durant 20 jours. Cuvaison de 1 mois.

Élevage
Elevage en cuves béton.

PALMARÈS

Decanter 2016
Médaille de Bronze

Jancis Robinson 2016
17.5 / 20 : Absolutely gorgeous !

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