

CORBIÈRES
L'Aventure

Robe rouge rubis. Le nez est intense et exprime des arômes de fruits noirs, de figue fraîche et de pruneau. La bouche est droite, franche sur des notes de garrigue, d'épices et de coing. Des tanins fins sur une finale légèrement truffée, ce vin possède un bel équilibre qui lui confère une élégance naturelle. Beau potentiel de garde.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
Corbières

Millésime
2012

Cépages
Syrah 40% - Grenache Noir 30% - Cinsault 30%

Production
30 HL / Ha

Degré
13.5% alc./vol

Terroir
Coteaux argilo-calcaires

Vinification
La Syrah est éraflée et vinifiée à une température de 25°C pour une durée de cuvaison totale de 20 jours. Le Grenache Noir fermente jusqu'à 30°C et cuve pendant 1 mois
et ½. Le Cinsault fermente en vinification basse température à environ 22°C pendant 15 jours

Élevage
Cuve béton pendant 16 mois.

PALMARÈS

Decanter
Or

Jancis Robinson 2015
17/20

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