

CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES

Le Petit Miracle

Couleur rouge rubis. Le nez est intense, avec des arômes de fruits rouges, de laurier et d'anis. Des arômes subtils d'humus aussi. L'attaque et les tanins sont francs avec une belle concentration. En bouche, un vin ample avec des notes anisées, d'aneth et des épices. La finale est fraîche, soyeuse voir légèrement mentholée. Un très joli millésime.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
AOP Côtes du Roussillon Villages

Millésime
2013

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

Production
30 HL / Ha

Degré
14% alc./vol

Terroir
30% Schistes, 20 % grès, 50% Argilo Calcaire

Vinification
Raisin vendangé à la main, puis trié et éraflé. Fermentation alcoolique effectuée à 25°C. Légers remontages de 5 minutes une fois par jours durant 10 jours. Cuvaison de 1 mois. Fermentation malolactique sous marc.

Élevage
Elevage en cuves béton.

PALMARÈS

Jancis Robinson 2016
16.5 ++ / 20 : ... I'd put this one away for now and wait for a bit of age to mellow the surly youth. Drink 2018-2024

Guide Gilbert & Gaillard 2015
Médaille d'Or

Wine Advocate / R. Parker
90/100

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