

PIC-SAINT-LOUP
LE PIC

Nez très expressif. Les notes d'épices d'eucalyptus, de menthe et de réglisse dominent le premier nez pour laisser place à des arômes secondaires très complexes comme le genévrier dans une harmonie exceptionnelle. Le palais, toujours d'une extrême fraîcheur, se tend après la mise en bouche. La sensation d'équilibre évolue parfaitement entre la finesse des tanins, les fruits à petite baies et les épices. Ce vin possède un caractère et une personnalité digne de ses origines de culture biodynamique.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
Pic Saint Loup AOP Coteaux du Languedoc

Millésime
2013

Cépages
30% Syrah, 30% Grenache, 20% Mourvèdre ,10% Cinsault, 10% Carignan
Vignes de 40 ans. L'ensemble de la vigne est travaillée en biodynamie.

Production
20 HL / Ha

Degré
13.5% alc./vol

Terroir
calcaires durs, calcaires tendres, conglomérats, dolomies, marnes.

Vinification
Vendanges réalisées le 11 septembre 2013 à la maturité optimale et transportées ensuite en caisses jusqu'à la cave. Les vendanges sont entièrement réalisées à la main et le raisin est ensuite transporté dans des bennes vibrantes. Il est enfin éraflé, puis foulé à 30 % de manière à garder des raisins entiers pour une macération semi carbonique. Vinification par terroir et par cépage avant assemblage. Fermentation en levures indigènes.
Remontages en début de fermentation alcoolique puis pigeage jusqu'à la fin de la cuvaison. Cuvaison de 22 jours à 25°C en cuve béton
En 2013 la fermentation malolactique s'est effectuée lors de l'élevage en barriques.

Élevage
Vieillissement de 20 mois en foudre de 2000 litres et une partie en fût pendant un an. Pas de filtration et seulement un léger sulfitage pour éviter l'oxydation lors de la mise en bouteille.

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



PALMARÈS

Bettane & Dessauve 2017
Sélectionné 2017 : 14.5/20

Jancis Robinson 2016
Dégustation verticale le 11 Avril 2016 par Tamlyn Currin : 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