

TERRASSES DU LARZAC

L'Art du Vers

Couleur rouge rubis. Le nez est très opulent, avec ces notes de fruits rouges et noirs type groseille, cassis, sureau.
L'attaque en bouche est droite, élégante avec un cœur de bouche très fruits rouges et des notes complexes d'anis, de menthe poivrée, d'eucalyptus pour offrir un vin à forte personnalité. Le boisée de ce millésime est finement ciselé et les tannins sont déjà bien fondus. Un Terrasse du Larzac atypique dans la lignée des millésimes précédents.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
AOP Terrasses du Larzac

Millésime
2015

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

Production
35 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
12mois en fûts de chêne (40 % bois neufs, 40 % barriques de 1 vin, 20% barriques de 2 vins)

PALMARÈS

Jancis Robinson 30/09/2017
16.5 / 20 Very spicy, burly, yet with a skein of minty freshness...

Guide Hachette
La bouche est centrée sur le poivre et les senteurs de garrigue

Guide Hachette
La bouche est centrée sur le poivre et les senteurs de garrigue

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