



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



CORBIÈRES

L'Aventure

Le travail de notre première année au domaine commence à porter ses fruits. Le millésime 2016 a été chaud et très sain. La philosophie de travail des sols consiste à favoriser l'expression naturelle du terroir au travers de ses cépages et de son environnement. La robe est limpide avec une belle couleur rouge pourpre. Le nez est fruité sur des notes de fruits rouges, fin, élégant, avec des notes épicées. En bouche il surprend d'emblée par son équilibre malgré ce millésime très chaud. Quelques jolies notes mentholées et anisées accompagnent une matière, des tannins fins et des épices tels que poivre blanc, romarin, genièvre. La bouche est franche et nette. La rondeur de nos grenaches se fait sentir. Agréable dès aujourd'hui il saura se bonifier avec le temps.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

Corbières

Millésime

2016

Cépages

Grenache Noir 60% - Syrah 40%

Rendement

30 HL / Ha

Degré

14% alc./vol

Terroir

Coteaux argilo-sableux et calcaires limoneux

Vinification

L'ensemble de la récolte étant arrivée à maturité ensemble et de qualité similaire, tous les raisins ont été assemblés dans deux cuves (en raison du temps de récolte). Vinifiés à 25 °C, de légers remontages ont été effectués chaque jour de la première semaine. Ensuite, de légers mouillages du chapeau ont été effectués tout au long de la cuvaison pour une durée de trois semaines. Une fois soutiré, le vin a effectué sa fermentation malolactique sans difficultés.

Élevage

Cuve béton pendant 6 mois.

RÉCOMPENSES

Bettane & Dessauve 2019 - page 602



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



14/20

Jancis Robinson 30/09/2017

16.5 / 20 Sweet confectionery nose, like melted cherry jujubes.

- 2 -

www.carmel-joseph.com