

PIC-SAINT-LOUP
LE PIC

Nez toujours aussi expressif que sur les millésimes précédents. Beaucoup d'arômes se révèlent comme le genévrier, l'agrume type pamplemousse rose mais aussi les fruits rouges et les épices qui vous surprennent dès le premier nez. Après quelques tours de verre, nous avons des notes mentholées, des senteurs de sève et d'humus qui apparaissent. La bouche est pleine et tendue, très nette. Les tannins sont fins et soyeux. Très jolie amplitude , très bel équilibre entre puissance et fraîcheur. On retrouve dans cette belle palette aromatique, les petits fruits type griottes et bigarreau mais aussi l'agrume, les épices avec cette agréable et légère amertume en fin de bouche. Ce vin possède une élégance et une personnalité digne de ses origines de culture biodynamique.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
Pic Saint Loup

Millésime
2015

Cépages
25% Syrah, 20% Grenache, 20% Mourvèdre, 20% Cinsault, 15 % Carignan
Vignes de 40 ans travaillées en biodynamie

Production
20 HL / Ha

Degré
14 % alc./vol

Terroir
Calcaires durs, calcaires tendres, conglomérats, dolomies, marne.

Vinification
Vendanges réalisées à partir du 10 septembre 2015 à la maturité optimale et transportées ensuite en caisses jusqu'à la cave. Vinification par terroir et par cépage comme d'habitude avant assemblage. La macération à durée 3 semaines .

Élevage
Vieillissement de 12 mois en foudre de 2000L et une partie en fût pendant un an. Pas de filtration, lors de la mise en bouteille.

PALMARÈS

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



Jancis Robinson 08/03/2018
16/20 Lots of cumin - scented, sumptuous red fruit and sage and laurel

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