

COLLIOURE
LES ELMES

Belle couleur rouge rubis pour cette nouvelle Cuvée Rare réalisée sur ce terroir exceptionnellement austère que représente Collioure. Le nez est intense mais pas opulent avec des arômes de fruits rouges mais aussi de laurier, d'anis étoilé et des fragrances d'humus. En bouche, l'attaque et les tannins sont francs avec une belle concentration. On retrouve la grosse cerise bigarreau, des notes d'anis, d'aneth, de fenouil et une finale fraîche joliment mentholée. Ce terroir est difficile et ne se laisse pas facilement apprivoisé mais lorsque les éléments sont réunis il offre ce que le Roussillon a de plus spectaculaire.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
AOP Collioure

Millésime
2017

Cépages
Grenache 80%, Mourvèdre 10 % , Syrah 10 %

Production
25 HL / Ha

Degré
14.5% alc./vol

Terroir
Schistes brun

Vinification
Raisins vendangés à la main, puis triés et éraflés. Fermentation alcoolique effectuée à 25°C. Légers remontages de 5 minutes une fois par jour durant 10 jours. Cuvaison de 1 mois. Fermentation malolactique sous marc.

Élevage
Élevage en barrique de 1 vin blanc pendant 6 mois.

PALMARÈS

bettane+desseauve 2020
14,5/20

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