

TERRASSES DU LARZAC

L'Art du Vers

Couleur rouge rubis profond. Le nez est intense avec toujours ses notes de fruits rouges type cerise, d'épices et légèrement fumé. Puis on note des arômes mentholés, anisés et florals. La bouche est ronde, fraîche et toujours des tannins soyeux et bien équilibrés. On trouve également la vanille, la réglisse, le sureau et une finale sur la torréfaction et le moka. Terrasses du Larzac reste toujours une appellation d'exception et ce millésime est encore là pour le démontrer.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
AOP Coteaux du Languedoc Terrasses du Larzac

Millésime
2017

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

Production
30 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 10 jours. Fermentation malo lactique en barriques.

Élevage
12 mois en fûts de chêne (30 % bois neufs, 40 % barriques de 1 vin, 30% barriques de 2 vins)

PALMARÈS

Sam Kim 2020
94/100

Jancis Robinson 2019
16,5/20

Vinum - Allemagne
15,5/20

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