



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



LE SENTIER

Belle robe rouge cerise. Le nez propose des notes de fruits rouges et noirs ainsi que le pépin de la grenade. On sent un vin sur la fraîcheur avec une belle tension. En bouche on est sur le même esprit : de la fraîcheur, pas d'exubérance et un vin très bien équilibré. Une attaque sur les fruits d'été comme la guigne, la cerise et une finale plus épicée, poivrée et florale. Moins complexe que notre cuvée Magdeleine (pas d'élevage en barriques) notre cuvée Le Sentier trouve dans le terroir du Domaine, si atypique pour notre région, un lieu d'expression très original pour ce grand cépage bourguignon.

FICHE TECHNIQUE



Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2019

Cépages

Pinot Noir en Agriculture Biologique

Rendement

40 Hl / Ha

Degré

12.5.% alc. /vol

Terroir

Argilo sablonneux calcaire. Les sols contiennent 20 % de sables, permettant une bonne aération et un bon drainage. Le vignoble est situé à 250 m d'altitude, permettant une amplitude thermique importante entre le jour et la nuit. Ceci favorise l'épanouissement et la typicité du Pinot Noir.

Vinification

Vendange éraflée et triée. La fermentation se situe autour des 22°C. Un pigeage par jour durant la fermentation alcoolique. Léger mouillage du marc sur la fin de macération chaque jour. Durée de cuvaison de 3 semaines. Fermentation malolactique effectuée après débouillage en cuve béton.

Élevage

Cuve béton. Filtration très légère.

RÉCOMPENSES



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



Guide Hachette des Vins 2022

1*

Jancis Robinson 2020

16/20