

CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES

Le Petit Miracle

Couleur intense tirant vers le rouge grenat. Le nez est puissant sans être alcooleux. Toujours avec son bouquet de fruits noirs, typiques de notre Roussillon avec la mûre, la figue, mais aussi des épices poivrées, cannelle et torréfaction. La mise en bouche est ronde, le grain de tannins est enrobé et bien fondu. Belle complexité aromatique avec une représentation de ce que le Roussillon peut nous offrir de meilleur. Toujours très agréable seul ou avec un bon repas.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
AOP Côtes du Roussillon Villages

Millésime
2017

Cépages
Syrah 40% , Carignan 30% et Grenache Noir 30%

Production
30 HL / Ha

Degré
14.5% alc./vol

Terroir
40% Argilo Calcaire, 30% Schistes, 30 % Grès.

Vinification
Raisin vendangé à la main, puis trié et éraflé. Fermentation alcoolique effectuée à 28°C. Légers remontages de 10 minutes une fois par jour durant 20 jours. Cuvaison de 1 mois.

Élevage
Élevage en cuves béton pendant 6 mois.

PALMARÈS

Jancis Robinson 2019
16,5/20

Sam Kim 2020
91/100

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