

COLLIOURE
LES ELMES

Couleur rouge rubis typique du grenache. Le nez est riche, intense, fruité et patiné à la fois. Les arômes de fruits rouges et de laurier sont toujours là, avec ces notes de torréfaction de terre et de sous bois, ce nez est particulièrement enivrant. L'attaque en bouche est souple un grain de tannin très élégant. Des notes d'anis et de feuille de tabac sont présentes avec une finale mûre et fraîche à la fois. Avis aux amateurs de grands grenaches ...

FICHE TECHNIQUE

Appellation
AOP Collioure

Millésime
2018

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

Production
25 HL / Ha

Degré
14. 5% alc./vol

Terroir
Schistes bruns

Vinification
Raisin vendangé à la main, puis trié et éraflé. 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
6 mois en barriques de 1 vin.

PALMARÈS

Jancis Robinson Oct 2022
17/20

Guide Bettane + Desseauve 2023
92/100

Bettane+Desseauve 2021
14.5/20

Grenache du Monde 2021
Médaille d'Or

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



Harpers Wine Stars 2021
3*

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