EPICURIUS

La robe est d'un rouge pourpre profond. Assemblage atypique du Malbec et du Petit Verdot, les arômes s'expriment pleinement sur les petits fruits rouges et les épices comme le poivre blanc, la cannelle, le thym. La bouche est souple, ronde et fruitée avec un très bel équilibre final. De la puissance soutenue par l'élégance de tannins fins révèle une finale sur la grenade, la réglisse, la violette et des touches de torréfaction. Encore cette année, l'Epicurius est une surprise que seule une curieuse gourmandise invite à découvrir !

FICHE TECHNIQUE

Appellation
IGP Pays d'Oc

Millésime
2020

Cépages
60% petit verdot, 40% Malbec

Rendement
50 HL / Ha

Degré
14% alc./vol

Terroir
Argilo calcaire. Le climat est méditerranéen avec des influences continentales typiques du terroir de Limoux pour notre Malbec et méditerranéen plus proche du littoral concernant le Petit Verdot.

Vinification
Vinification traditionnelle, avec un éraflage total et un foulage partiel à 40%. Des petits remontages de 10 minutes sont effectués quotidiennement avec une température de fermentation située entre 25 et 28°C. La cuvaison totale est de 3 semaines. La fermentation malolactique est effectuée sur vin débourbé.

Élevage
Le vin est élevé en fûts de 2 ans durant 3 mois.

RÉCOMPENSES

La Tulipe Rouge
2 tulipes

Elle A Table
Médaille d'argent

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