

LES SACRÉS
Rouge

Belle robe rouge rubis. Le nez est intense, gourmand et flatteur. Les fruits rouges tels que la cerise, la groseille sont très reconnaissables puis les épices dominent une belle finale. La bouche est souple et gourmande, bien équilibrée et possède une très jolie longueur. Les tannins sont fins. La garrigue et ses notes si personnelles soulignent une bouche fruitée et fraîche. Un millésime et un assemblage qui évoque parfaitement notre vision du Languedoc rouge: un style méditerranéen, un vin gourmand, un vin plaisir, fruité et solaire.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
Languedoc

Millésime
2020

Cépages
Grenache 60% - 30% Syrah – 10% Mourvèdre

Production
50 HL / Ha

Degré
14.% alc. /vol

Terroir
Vue la grande variété des terroirs languedociens, nous recherchons là où se trouvent les meilleures expressions de nos cépages. Le Grenache Noir provient de sols granitiques en Roussillon, la Syrah des Coteaux de Pézenas et le Mourvèdre des argiles rouges situées sur les contreforts du Larzac.

Vinification
Vendange manuelle. Eraflage sans aucun foulage. La fermentation se fait à 28°C durant trois semaines. Un léger travail quotidien du marc permet des extractions discrètes et élégantes. La fermentation malolactique est effectuée sur vin soutiré deux fois de manière à avoir des arômes fruités et très nets.

Élevage
Elevage en cuve béton durant 6 mois.

PALMARÈS

Jancis Robinson Oct 2022
16/20

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



PALMARÈS

La Tulipe Rouge 2023
Sélection Meilleurs vins de France

Prix Plaisir Bettane+Desseauve 2022
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