



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



LA RUFFE

Couleur rouge rubis profonde. Le nez est typique de cette parcelle avec ses arômes de garrigue après la pluie, d'épices et un côté sauvage, viandé mais agréable ; suivent des notes mentholées, de sous-bois, de truffe et de terre fraîche. La bouche est élégante, droite, tendue, très équilibrée avec ses tannins fondus, soyeux et persistants. La fraîcheur naturelle de ce vin est toujours aussi intéressante sur ce millésime : fruits noirs, truffe, épices, saveurs méditerranéennes composent une belle harmonie. Une Cuvée Rare que l'on peut découvrir dès aujourd'hui mais qui possède toutes les caractéristiques d'une très belle garde.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

Vin de France

Millésime

2017

Cépages

60% Carignan

40% Syrah

Rendement

20 HL / Ha

Degré

14 % alc./vol

Terroir

Terrasses du Larzac sur Ruffes Argilo Calcaire (terre rouge sang = « ruffes »)

Vinification

Les vendanges ont démarré le 10 Septembre 2017 par les Syrah à la maturité optimale puis les Carignan le 20 Septembre. Tout est transporté en caisses jusqu'à la cave. Les caisses sont vidées dans un érafloir placé au-dessus des cuves de fermentation de 10 hl. La macération dure 3 semaines pour les Syrah et 4 semaines pour les Carignan à une température de 25 °C. Le vin est ensuite soutiré dans des barriques pour y effectuer la fermentation malolactique.

Élevage

Elevage de 12 mois en barriques de deux vins. Aucun collage.
