



# CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## EPICURIUS

La robe est d'un beau rouge pourpre. Toujours sur l'assemblage atypique du Malbec et du Petit Verdot, les arômes sont puissants sur les petits fruits rouges et noirs (cassis, mûres, groseilles) mais aussi sur des fruits exotiques comme la mangue ; les épices apparaissent en finale sur des notes de poivre blanc, cannelle et thym. La bouche très bien équilibrée surprend par l'élégance de ses tannins ; l'attaque est marquée par le cépage Malbec mais se révèle peu à peu le Petit Verdot avec des arômes de grenade, réglisse, violette et des touches de torréfaction. Encore cette année, l'Epicurius est une belle surprise que nous vous invitons à découvrir !

### FICHE TECHNIQUE

**Appellation**

IGP Pays d'Oc

**Millésime**

2021

**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

**Jancis Robinson Oct 2022**

15/20



# CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## RÉCOMPENSES

### La Tulipe Rouge 2022

Sélection Meilleurs vins de France

### Guiche Hachette des vins 2023

2\*

### Top 100 Sud de France 2022

Top 100

### Concours Terre de vins 2022

Médaille d'Argent