



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