



# CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## LA POINTE

Belle couleur rouge rubis pour le premier millésime de notre cuvée « La Pointe ». Le nez est très joliment épicé sur le poivre noir, le curry et le paprika lesquels se mêlent à des notes fruitées de grenade et groseille. La finale s'exprime sur des touches fumées, grillées et feuilles mortes. La bouche est franche et possède une belle tension inhérente à un vin d'altitude. Les tannins sont soyeux et ronds. On retrouve le côté fruité et épicé dès la mise en bouche sur le laurier, la noix muscade, le poivre noir et l'arbouse. La finale fraîche se complexifie avec des arômes fumés, de sous-bois et de feuille de cigare. Un beau Corbières de coteaux qui bouscule les idées reçues sur cette appellation trop injustement malmenée. A découvrir !

### FICHE TECHNIQUE



#### Appellation

AOP Corbières

#### Millésime

2021

#### Cépages

Grenache 55 %, Syrah 45 %

#### Degré

13 % alc./vol

#### Terroir

Coteaux argilo-sableux- limoneux-calcaires

#### Vinification

La Syrah a été récoltée 10 jours avant le Grenache Noir. Vendange manuelle et éraflée. Aucun foulage. Les deux cépages ont fermentés séparément. De légers remontages ont été effectués jusqu'à la fin de la fermentation alcoolique. Quelques mouillages de chapeau sur la fin de cuvaison. Cuvaison totale de vingt jours. Soutirage et mise en barriques de 25 % du volume.

#### Élevage

Cuve béton : 75 % du volume  
Barriques : 25 % du volume  
Durée : 12mois