CORBIÈRES
LE ROC

Couleur rouge pourpre. Le nez est fin et équilibré avec de belles notes de moka, de grains de café, de feuille de tabac, de fruits noirs comme la prune, la figue. La bouche possède une belle fraîcheur, ample, complexe qui se traduit par une très bonne longueur sur un grain de tannin ciselé, fondu légèrement acidulé et gourmand. La bouche révèle des arômes poivre noir, genièvre, tabac, tourbé, fruités et de sous-bois en fin de bouche. Un bel assemblage de deux terroirs très différents au sein d'une même appellation qui propose un vin atypique, un Corbières d'altitude où puissance et élégance se mêlent harmonieusement. Fort potentiel de garde.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
Corbières

Millésime
2018

Cépages
Syrah 40 %, Mourvèdre 40 %, Grenache 20 %

Degré
14 % alc./vol

Terroir
Villafranchien Argilo calcaire

Vinification
Le Mourvèdre vient du secteur de Fontfroide, le Grenache et la Syrah viennent du Val de Dagne. Le millésime 2018 nous a imposé une fermentation traditionnelle car la vendange a été préalablement triée puis éraflée. Fermentation alcoolique programmée autour de 28 °C avec 20 jours de macération L'assemblage des trois cépages à été réalisé juste avant l'élevage en barriques.

Élevage
Barriques : 100 % du volume
Durée : 12mois

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