



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



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 a été réalisé juste avant l'élevage en barriques.

Élevage

Barriques : 100 % du volume

Durée : 12 mois