CORBIÈRES
L'Aventure

Robe rouge rubis brillante. Le nez dévoile des arômes séduisants de cerise et de framboise, suivis de poivre noir et de cannelle. Quelques notes de menthe et de thé vert viennent ponctuer le bouquet, ajoutant une belle complexité aromatique. En bouche, l'attaque est fraîche et élégante, avec des arômes de guigne, de coing, de feuille de laurier et de tabac, terminant sur des notes de cannelle. Les tannins sont élégants, discrets et frais, apportant une structure délicate et raffinée à l'ensemble. Idéal à consommer jeune, mais promet de se bonifier avec le temps.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
AOP Corbières

Millésime
2024

Cépages
Grenache noir 55 %, Syrah 45 %

Degré
13 % alc./vol

Terroir
Coteaux argilo-sableux- limoneux-calcaires

Vinification
La Syrah et le Grenache ont été récoltés à la même période , le 21 septembre. Les deux cépages ont fermenté dans la même cuve. De légers remontages ont été effectués chaque jour de la première semaine de fermentation. Ensuite le chapeau a été mouillé légèrement tout au long de la cuvaison pour une durée de 20 jours. Une fois soutiré, la fermentation malo lactique s'est déroulée sans difficultés.

Élevage
Cuve béton : 100 % du volume
Durée : 6 mois

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