LA LIVINIERE
LA PLANETTE

Robe rouge profond, presque. Le nez s'ouvre sur des arômes intenses de fraise, de cassis et de pruneau. Après aération, apparaissent des notes de truffe et de moka, ajoutant de la complexité. En bouche, l'attaque est dense avec des tanins puissants et enrobés, qui s'étirent sur une longue finale. L'aromatique évolue sur la mûre, la cerise confite et la figue noire, avant de laisser place à des notes plus douces de vanille, de noix de coco et une finale portée sur l'eucalyptus. Un vin structuré, expressif et fidèle à son terroir d'altitude.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
AOP La Livinière

Millésime
2023

Cépages
Syrah 60 %; Grenache 20 %; Mourvèdre 20 %

Degré
14.5 % alc./vol

Terroir
Causses argilo - calcaire

Vinification
La vinification est traditionnelle, avec un éraflage total et aucun foulage. Une fois la fermentation alcoolique démarrée après levurage, de légers remontages journaliers de 20 minutes sont effectués. Ensuite un mouillage quotidien de 2 minutes est effectué jusqu'au jour du décuvage. La fermentation Malo-lactique c'est effectuée sous marc.

Élevage
Barriques : 100 % du volume
Durée : 6 mois

PALMARÈS

Bettane & Desseauve
91/100

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