



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



TERRASSES DU LARZAC

Robe profonde. Le nez est franc et net avec une belle identité. Il est intense et concentré avec des notes de fruits rouges et noirs - prédominance cassis. En bouche, la texture est souple, concentrée, équilibrée: les tanins sont fins. Notes de réglisse, menthol, garrigue, laurier, cassis, épices. Millésime moins "gibier" que le 2011. On retrouve une minéralité très nette, avec un fruit superbe. Vin très délicat.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

AOP Coteaux du Languedoc Terrasses du Larzac

Millésime

2012

Cépages

Mourvèdre 50%, Syrah 25%, Grenache 25%

Rendement

30 HL / Ha

Degré

13.5% alc./vol

Terroir

Argilo calcaire, composé de cailloutis calcaires d'origine cryoclastique intégrés dans une trame de terre argilo sableuse profonde.

Vinification

Traditionnelle en cuves. Pigeages en début de fermentation puis légers mouillages de marc quotidien durant la fin de la cuvaison. Cuvaison de 15 jours. Fermentation malo lactique en barriques.

Élevage

16 mois en fûts de chêne (20 % bois neufs, 30 % barriques de 1 vin, 50% barriques de 2 vins)

RÉCOMPENSES

Jancis Robinson

16.5 / 20

International Wine Challenge 2014

Commended

PRESSE

The Morning Claret - Simon Woolf - 12/2014