



# CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## LE PIC

---

Nez plus discret que 2011. Les notes d'eucalyptus et de menthe dominant le premier nez pour laisser place à des notes d'agrumes type pamplemousse rose dans une harmonie très fine. Le palais est élégant, frais avec une superbe longueur. L'équilibre évolue parfaitement sur les épices et les tanins restent en bouche avec une pointe légère d'amertume. Ce vin est tout en délicatesse digne ambassadeur de ses vignes conduites en biodynamie.

---

### FICHE TECHNIQUE

**Appellation**

Pic Saint Loup AOP Coteaux du Languedoc

**Millésime**

2012

**Cépages**

40% Syrah, 20% Grenache Noir, 20% Mourvèdre, 10% Cinsault, 10% Carignan - Vignes de 40 ans menées en Biodynamie.

**Rendement**

28 HL / Ha

**Degré**

13% alc./vol

**Terroir**

Argilo Calcaire

**Vinification**

Vendanges réalisées entre le 10 septembre 2012 et le 25 octobre 2012. Récolte en caisses jusqu'à la cave. Fermentation à 25°C avec pigeage. Vinification et élevage par terroir et par cépage avant assemblage final.

**Élevage**

Viellissement de 24 mois en foudre de 2000 litres et une partie en fût pendant un an. Pas de filtration, seulement un léger sulfitage pour éviter l'oxydation à la mise en bouteille.

---

### RÉCOMPENSES

**Jancis Robinson 2016**

Dégustation verticale le 11 Avril 2016 par Tamlyn Currin : 16.5/20

**Gilbert & Gaillard 2015**

Médaille d'Or