CORBIÈRES
L'Aventure

Robe rouge cerise. Le nez est prometteur, intense et chaleureux. On note, des arômes de fruits noirs mais également de sous-bois et d'humus. La bouche surprend par son élégance avec des notes de mûre, cassis et réglisse. Les tannins sont fins, l'ensemble est souple, droit et net. Ce vin possède un bel équilibre à la fois mûr et frais. Certains jugeront ce vin atypique pour l'appellation Corbières mais c'est un profil dans la droite lignée de nos vins de Terroirs.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
Corbières

Millésime
2013

Cépages
Syrah 50% - Grenache Noir 20% - Cinsault 30%

Production
40 HL / Ha

Degré
14% alc./vol

Terroir
Coteaux argilo-calcaires

Vinification
Les Syrah sont éraflées et vinifiées à une température de 28°C pour une durée de cuvaison totale de 10 jours. Le Grenache Noir lui fermente jusqu' à 30°C et cuve pendant 1 mois. Le Cinsault fermente en vinification basse température à environ 22°C pendant 10 jours.

Élevage
Cuve béton pendant 12 mois.

PALMARÈS

Jancis Robinson 2016
16.5 + / 20 : Massive tannins - lots of chew - needs time and a big steak! But gorgeous dark tarry fruit.

Guide Gilbert & Gaillard 2015
Médaille d'Or

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