CORBIÈRES
L'Aventure

Notre Corbières 2014 évolue légèrement par rapport aux millésimes précédents avec l'entrée du Mourvèdre dans notre assemblage. La robe est d'un rouge rubis profond. Le nez est fin, avec des notes épicées, poivrées et réglisse. Puis apparaissent des senteurs de sous-bois et d'humus. La bouche est charnue et tendue avec des tannins nets, droits. C'est un vin harmonieux avec des notes de baies noires, légèrement truffées, loin des expressions rustiques parfois obtenues dans cette appellation. La fin de bouche est droite et élégante, prometteuse d'une belle évolution dans le temps. Beau potentiel de garde.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
Corbières

Millésime
2014

Cépages
Syrah 50%, Grenache Noir 40%, 10% Mourvèdre

Production
40 HL / Ha

Degré
14% alc./vol

Terroir
Coteaux argilo-calcaire

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 fermente jusque à 30°C et cuve pendant 1 mois.
Le Mourvèdre est le dernier récolté, il fermente à 30°C pendant 10 jours puis cuve encore 10 jours sous marc .

Élevage
Cuve béton pendant 12 mois.

PALMARÈS

Bettane & Dessauve 2017
Sélectionné 2017 : 14/20

Decanter 2016
Médaille de Bronze

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

PALMARÈS

Jancis Robinson 2016
17 / 20 : Surprising grace for its immensity.

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