



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



LA RUFFE

Couleur rouge pourpre. Le nez est très ouvert sur des notes chocolatées et épicées. En deuxième nez, des arômes d'agrumes et de fleurs blanches peuvent apparaître. Ce vin donne l'impression de sentir le raisin pressé lors des vendanges, le fruit brut. La bouche est droite, vive avec des arômes subtils de petites baies rouges et de garrigue. Le grain des tannins est discret, rond, très agréable. L'harmonie et l'originalité de ce vin lui confère son statut de cuvée rare.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

Vin de France

Millésime

2013

Cépages

55% Syrah - 45% Carignan

Rendement

20 Hl / Ha

Degré

14% alc./vol

Terroir

Terrasses du Larzac sur argilo calcaire (terre rouge sang « Les ruffes »).

Vinification

Les vendanges ont démarrées le 9 Septembre 2013 par les syrahs à la maturité optimale pour finir par les carignans le 28 septembre. Tout est transporté en caisses sur un pick up jusqu'à la cave. Les caisses sont vidées dans un éraffloir placé au-dessus des cuves de fermentation de 10 hl. La macération dure 2 semaines pour les syrahs et 3 semaines pour les carignans à une température de 25°C. Le vin est ensuite soutiré dans des barriques pour y effectuer la fermentation malolactique.

Élevage

Elevage de deux ans en barriques de deux ans. Aucun collage, sulfitage de 2 g/hl.

RÉCOMPENSES

Jancis Robinson 2016

17 + / 20 : A sleeping dragon ...