



# CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## TERRASSES DU LARZAC

Couleur rouge rubis. Le nez est toujours aussi singulier avec ses notes de fruits dominées par le cassis, le sureau et un côté cake aux fruits confits. Puis apparaissent des arômes plus réglisses et légèrement boisés. En bouche, l'attaque est nette, soyeuse avec de l'élégance et un bel équilibre. Le 2014 conserve la typicité des millésimes précédents avec toujours cette belle personnalité. Les notes en bouche sont mentholées et épicées et le Mourvèdre apporte une forte typicité et une belle complexité à l'assemblage. Un très joli millésime à fort potentiel de garde.

### FICHE TECHNIQUE

**Appellation**

AOP Terrasses du Larzac

**Millésime**

2014

**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 cuvaision. Cuvaison de 25 jours. Fermentation malolactique en barriques.

**Élevage**

12mois en fûts de chêne : 30 % barriques neuves, 40 % barriques de 1 vin, 30% barriques de 2 vins.

### RÉCOMPENSES

**The Wine Advocate**

87/100 - Drink 2016-2021

**IWC 2016**

Médaille d'Argent

**Jancis Robinson 2016**

17.5 - / 20 : Glossy intensity spreads across the palate ...