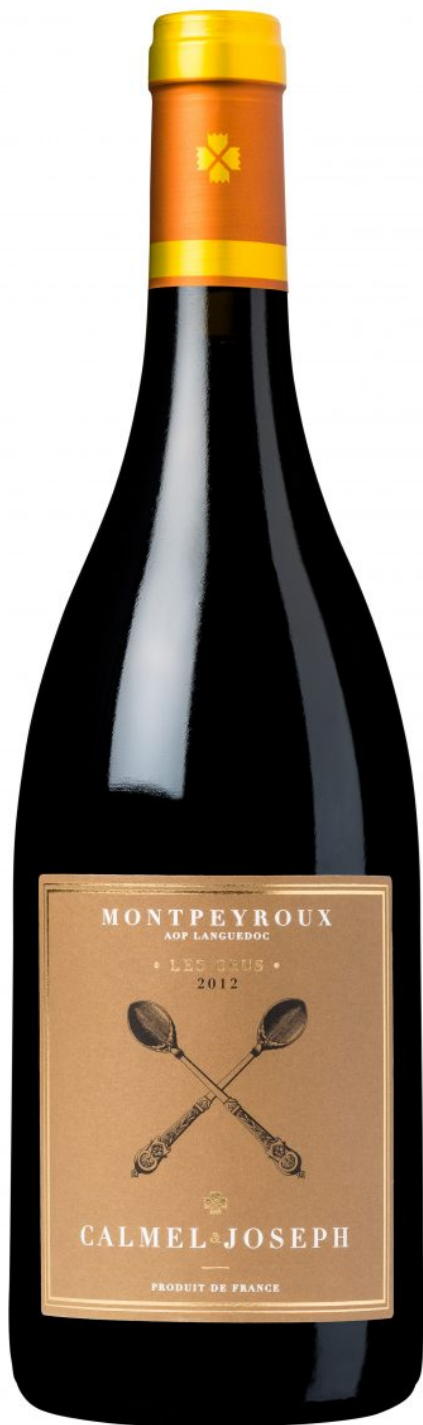




# CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## MONTPEYROUX

---

Robe brillante et limpide aux reflets rouges rubis. Le nez est intense avec des arômes de fruits rouges et noirs; note légèrement truffée aussi. Les arômes secondaires s'expriment sous forme d'épices de type poivre, anis et menthe en fin de bouche. Les tannins sont fins, la bouche est ample et ronde. Ce vin possède un équilibre subtil et une finale très gourmande. Une belle expression de cette appellation peu connue.

---

### FICHE TECHNIQUE

**Appellation**

Montpeyroux

**Millésime**

2012

**Cépages**

Mourvèdre 25%, Syrah 25%, Grenache 25%, Carignan 25 %

**Rendement**

30 HL / Ha

**Degré**

13.5% alc./vol

**Terroir**

Argilo calcaire, Argiles rouges et blanches

**Vinification**

Traditionnelle en cuves béton. Deux pigeages par jour en début de fermentation puis légers mouillages de marc quotidien durant la fin de la cuvaison.

Cuvaison de 20 jours. Fermentation malolactique sur vin soutiré en cuve.

**Élevage**

20 mois en cuve pour 90 % du vin et 10% en barriques de un vin blanc de 6 mois.

---

### RÉCOMPENSES

**Jancis Robinson 2016**

16.5 / 20 : Lovely length !