



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 !