PIC-SAINT-LOUP
LE PIC

Belle couleur rubis. Nez toujours très expressif avec un mélange d'arômes d'agrumes, de fruits rouges et d'épices qui apparaissent dès le premier nez. Après quelques tours de verre, nous avons de l'anis, des senteurs de résine et d'humus qui évoluent - quelques notes d'agrumes aussi. Le palais est droit et net. Les tannins sont un peu plus fondus et moins secs que d'habitude. L'amplitude en bouche est très gourmande dû à l'effet millésime. Ce vin possède une élégance et une personnalité digne de son terroir élevé en altitude et travaillé en adéquation avec les principes biodynamiques.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
Pic Saint Loup AOP Coteaux du Languedoc

Millésime
2014

Cépages
25% Syrah, 20% Grenache, 20% Mourvèdre ,20% Cinsault, 15% Carignan
Vignes de 40 ans. L'ensemble de la vigne est travaillée en biodynamie.

Production
20 HL / Ha

Degré
14% alc./vol

Terroir
Calcaires durs, calcaires tendres, conglomérats, dolomies, marnes.

Vinification
Vendanges réalisées à partir du 1 septembre 2014 à la maturité optimale et transportées ensuite en caisses jusqu'à la cave. Vinification par terroir et par cépage comme d'habitude avant assemblage. La macération à durée 2 semaines car l'extraction des pellicules a été rapide.

Élevage
Vieillissement de 20 mois en foudre de 2000L et une partie en fût pendant un an. Pas de filtration et seulement un léger sulfitage pour éviter l'oxydation lors de la mise en bouteille.

PALMARÈS

Jancis Robinson 30/09/2017
17.5 / 20 On day two it had developed rather extraordinary and exotic

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

notes of roses and pomegranate molasses.

Bettane & Desseauve 2018
15/20

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