



# CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## 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.

**Rendement**

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 a duré 2 semaines car l'extraction des pellicules a été rapide.

**Élevage**

Vieillessement 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.

---

### RÉCOMPENSES

**Jancis Robinson 30/09/2017**

17.5 / 20 On day two it had developed rather extraordinary and exotic notes of roses and pomegranate molasses.



# CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## RÉCOMPENSES

**Bettane & Desseauve 2018**  
15/20