



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



LA RUFFE Vin de France

Couleur rouge rubis. Le nez est toujours aussi expressif avec des notes de sous-bois, truffe et tourbe; puis apparaissent des arômes plus épicés ainsi que l'anis et le buis. L'attaque en bouche est agréable, avec des tannins fondus mais une très belle matière et une longueur prometteuse à la garde. Nous retrouvons en bouche la palette aromatique composée de truffe noire, la garrigue et des fruits type mûres, pruneaux, figes sèches. La fin de bouche est verticale. C'est un vin harmonieux, subtile qui lui confère son statut de cuvée rare.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

Vin de France

Millésime

2014

Cépages

40% Syrah, 40% Carignan, 20% Mourvèdre

Rendement

25 HL / Ha

Degré

14% alc./vol

Terroir

Terrasses du Larzac sur Argilo-calcaire. Les Ruffes : terres rouge argilo-calcaires ferreuses.

Vinification

Les vendanges ont démarrées le 5 Septembre 2014 par la Syrah à la maturité optimale puis le Carignan le 20 Septembre et enfin le Mourvèdre le 2 octobre. Tout est transporté en caisses sur un pick-up jusqu'à la cave. Les caisses sont vidées dans un éraffloir placé au-dessus des cuves de fermentation de 10 hl. La macération dure 3 semaines pour la Syrah et le Carignan à une température de 25°C. Le Mourvèdre a fermenté 2 semaines à 30°C. Le vin est ensuite soutiré dans des barriques pour y effectuer la fermentation malolactique.

Élevage

Élevage de deux ans en barriques de deux ans. Aucun collage, sulfitage de 2 g/hl.