LA RUFFE

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, figues 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

Production
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.

PALMARÈS

Jancis Robinson 30/09/2017
16.5 / 20 The palate is far more guttural – chewy, big, hot chocolate and chilli, a back - note bite of juniper. ...

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

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