



# CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## MONTPEYROUX

Robe brillante et limpide aux reflets rouges pourpre. Le premier nez est très fruité avec des arômes de cassis et fruits noirs. En bouche, la palette aromatique s'amplifie avec des notes de pêche blanche, d'anis, de menthe et de bruyère. Les tannins sont fins, élégants mais bien présents. Ce vin possède un bel équilibre qui augure d'une belle évolution dans le temps. Un Cru voisin des célèbres Terrasses du Larzac, trop méconnu qui mérite toute notre attention.

### FICHE TECHNIQUE



#### Millésime

2014

#### Cépages

Mourvèdre 25%, Syrah 25%, Grenache 25%, Carignan 25%

#### Rendement

25 HL / Ha

#### Degré

14 % alc./vol

#### Terroir

Argile 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 25 jours. Fermentation malolactique sur vin soutiré en cuve.

#### Élevage

20 mois en cuve pour 90 % du vin + 10% en barriques de un vin blanc de 6 mois

### RÉCOMPENSES

#### Jancis Robinson 08/03/2018

17/20 Fine, sinewy tannins bending gracefully through the fruit and acidity ...