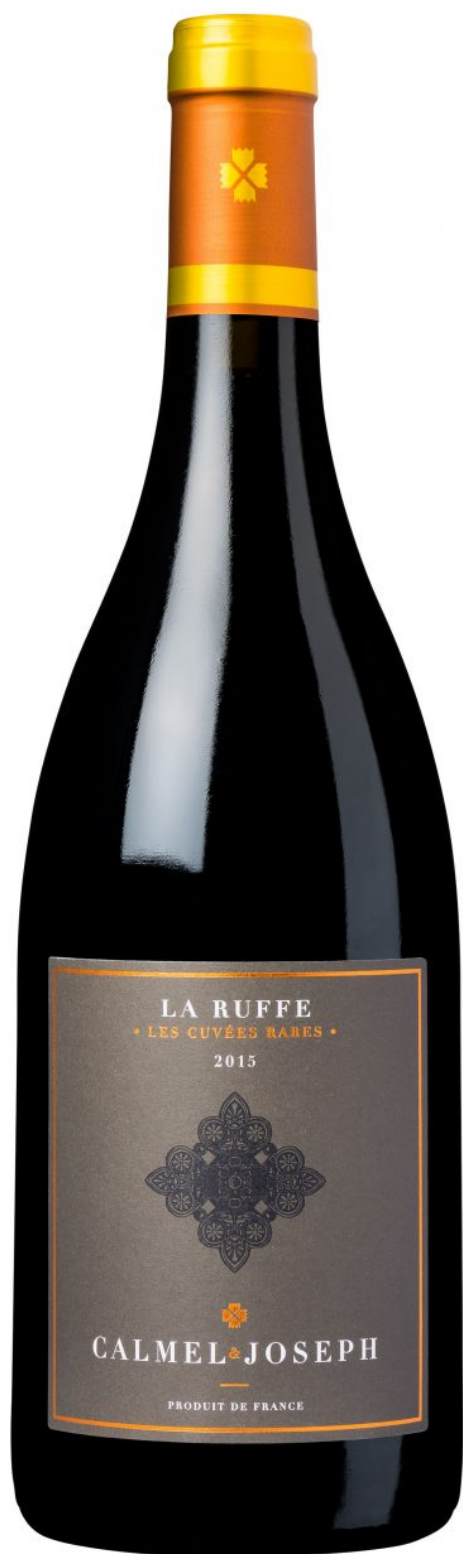




CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



LA RUFFE Vin de France

Couleur rouge pourpre. Le nez est très représentatif de ce que le Carignan peut exprimer de mieux lorsqu'il est à son apogée. Cette nouvelle parcelle de vieux Carignan était tout à fait exceptionnelle sur ce millésime. Avec cette pointe de rusticité, le nez présente des arômes d'épices, de buis, de tourbe et d'olive noire. La bouche est puissante mais ses tannins fondus et soyeux apportent beaucoup d'équilibre et d'élégance. Très belle complexité en bouche : on retrouve les fruits rouges à noyau et noirs puis la truffe, les épices de garrigue mais aussi des notes de sous-bois. Un vin très harmonieux qui lui confère son statut de Cuvée Rare.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

Vin de France

Millésime

2015

Cépages

40% Syrah, 60% Carignan

Rendement

20 HL / Ha

Degré

14,5 % alc./vol

Terroir

Terrasses du Larzac sur Argilo Calcaire. Les Ruffes : terres rouge argilo-calcaires ferreuses. Nouvelle parcelle de très vieux Carignan.

Vinification

Les vendanges ont démarrées le 10 Septembre 2015 par les syrahs à la maturité optimale puis les carignans le 30 septembre. Tout est transporté en caisses 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 les Syrah et les Carignans à une température de 28 °C. Le vin est ensuite soutiré dans des barriques pour y effectuer la fermentation malolactique.

Élevage

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