



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



LA MADONE

Robe légèrement grenat. Le nez est très fin avec une belle vivacité. On perçoit d'abord des notes fumées puis des arômes de fruits noirs, de pain d'épices et d'humus se mêlent pour nous offrir une belle complexité. En bouche le vin a beaucoup de verticalité et de droiture. On retrouve les arômes de fruits noirs type cassis et mûres puis c'est la garrigue, la cannelle, le poivre qui s'expriment. L'ensemble est soutenu par une incroyable fraîcheur très représentative des terroirs du Domaine. Le grain des tannins est d'une très belle finesse mais étonne par sa présence et sa constance. Ce vin nous offre un superbe équilibre qui présage une grande faculté de garde.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

AOP Corbières

Millésime

2016

Cépages

80 % Grenache Noir, 20 % Syrah

Rendement

10 HL / Ha

Degré

14,5 % alc./vol

Terroir

Argilo sablonneux calcaire - 2ème année de conversion en agriculture biologique. Le Domaine est le plus continental de toute l'appellation Corbières et s'étage de 240 à 300 mètres d'altitude. Les orientations des parcelles sont Sud est, Sud Ouest ou Nord pour obtenir les meilleurs équilibres.

Vinification

Les vendanges ont démarrées le 15 Septembre 2016 par la Syrah à la maturité optimale. Les meilleures souches ont été sélectionnées à la vigne après dégustation de baies. Les Grenaches Noirs ont été récoltés le 19 septembre sur le même principe. Les maturités de 2016 étaient parfaitement homogènes et saines. Tout est récolté à la main, trié sur pied puis mis en caisses. Un tri est à nouveau effectué sur table de tri puis les grappes sont éraflées au-dessus de la cuve de fermentation. Les deux cépages sont assemblés pour fermenter ensembles. La macération dure 4 semaines à une température de 25°C. Le vin est ensuite soutiré dans des barriques sans SO2. La fermentation malolactique s'est effectuée au printemps suivant (2017). Un dernier soutirage à été effectué avec un léger sulfitage.

Élevage



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



Élevage de 15 mois en barriques de deux ans jusqu'en Janvier 2018.
Aucun collage, sulfitage de 2 g/hl.
