



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



MONTPEYROUX

Belle robe rubis, limpide et aux reflets rouges pourpre. Le nez est fruité et épicé avec des arômes de petits fruits noirs tels que la mures et le cassis qui se mêlent à la menthe poivrée, le buis, le cumin. En bouche, les tannins sont soyeux et élégants. C'est l'équilibre qui prédomine avec des notes puissantes de fruits noirs, de bruyère, de tabac blond et une belle minéralité avec l'anis étoilé, la menthe et le thym.

C'est cet équilibre qui lui permettra une belle évolution dans le temps. Un Cru voisin des célèbres Terrasses du Larzac, trop méconnu et qui nous surprend un peu plus à chaque millésime.

FICHE TECHNIQUE



Millésime

2015

Cépages

Grenache 30% , Mourvèdre 25%, Syrah 25%, Carignan 20 %

Rendement

25 HL / Ha

Degré

14 % alc./vol

Terroir

Argilo 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 cuvaïson. 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 2019

15/20

Sam Kim 2019

94/100



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



RÉCOMPENSES

Gilbert et Gaillard
83/100

- 2 -

www.calmel-joseph.com