



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



COLLIOURE LES ELMES

Belle couleur rouge rubis pour cette nouvelle Cuvée Rare réalisée sur ce terroir exceptionnellement austère que représente Collioure. Le nez est intense mais pas opulent avec des arômes de fruits rouges mais aussi de laurier, d'anis étoilé et des fragrances d'humus. En bouche, l'attaque et les tannins sont francs avec une belle concentration. On retrouve la grosse cerise bigarreau, des notes d'anis, d'aneth, de fenouil et une finale fraîche joliment mentholée. Ce terroir est difficile et ne se laisse pas facilement apprivoisé mais lorsque les éléments sont réunis il offre ce que le Roussillon a de plus spectaculaire.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

AOP Collioure

Millésime

2017

Cépages

Grenache 80%, Mourvèdre 10 %, Syrah 10 %

Rendement

25 HL / Ha

Degré

14.5% alc./vol

Terroir

Schistes brun

Vinification

Raisins vendangés à la main, puis triés et éraflés. Fermentation alcoolique effectuée à 25°C. Légers remontages de 5 minutes une fois par jour durant 10 jours. Cuvaison de 1 mois. Fermentation malolactique sous marc.

Élevage

Élevage en barrique de 1 vin blanc pendant 6 mois.

RÉCOMPENSES

bettane+desseauve 2020

14,5/20