



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



CORBIÈRES

Ce millésime 2018 gagne en volume. Très belle couleur rouge pourpre profond. Le nez est mûr avec des arômes de fleur de cassis et de fraise. Des notes mentholées et anisées viennent complexifier la finale.

La Syrah cueillie en pleine maturité remplit le cœur de bouche avec ses fruits rouges et ses épices alors que le Grenache apporte élégance et rondeur. On est agréablement surpris par la souplesse et la belle présence de ses tannins. C'est un Corbières d'altitude assemblé avec un autre terroir frais d'altitude qui offre un vin atypique loin des sentiers battus dans cette appellation. Très agréable à consommer jeune mais se bonifiera avec le temps.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

AOP Corbières

Millésime

2018

Cépages

Grenache Noir 60% - Syrah 40%

Rendement

40 HL / Ha

Degré

14% alc./vol

Terroir

Coteaux argilo-sableux-limoneux-calcaires

Vinification

L'ensemble de la récolte étant arrivée à maturité ensemble et de qualité similaire, tous les raisins ont été assemblés dans deux cuves (en raison du temps de récolte). Vinifiés à 28 °C, de légers remontages ont été effectués chaque jour de la première semaine. Ensuite, de légers mouillages du chapeau ont été effectués tout au long de la cuvaison pour une durée de trois semaines. Une fois soutiré, le vin a effectué sa fermentation malolactique sans difficultés.

Élevage

Cuve béton pendant 6 mois.