



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



LA RUFFE Magnum

Couleur rouge pourpre profonde. Le premier nez est typique de ce terroir de ruffe avec des arômes de garrigue, sauvages et épicés. Puis apparaissent la tourbe, des notes truffées dans un style très méditerranéen. La bouche est très élégante, très équilibrées avec ses tannins fondus, soyeux et persistants. La fraîcheur naturelle de ce vin est toujours aussi exceptionnelle : des petits fruits rouges, de la truffe, la garrigue mais aussi des notes de tapenade noire créées une belle harmonie. Une cuvée rare que l'on peut découvrir dès aujourd'hui sur ce millésime ou garder pendant de longues années en cave.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

Vin de France

Millésime

2016

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 25 Septembre 2016 par les syrahs à la maturité optimale puis les Carignans le 28 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 2 semaines pour les Syrah et 3 semaines pour 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 18 mois en barriques de deux ans. Aucun collage.