



# CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## LE ROC Corbières

Belle couleur rouge pourpre. Le nez est opulent et mur sur des notes type fruits noirs, café, moka et feuille de tabac. La bouche est puissante avec une très bonne longueur et un bel équilibre. Le grain des tannins est fondu et bien droit. Belle attaque sur les fruits noirs et les épices comme le clou de girofle et la cannelle. En fin de bouche, l'élevage en barrique est bien maîtrisé car il offre une belle harmonie de notes grillées, de tourbes et de truffes. Le Roc est un vin provenant des terres hautes des Corbières ce qui le rend atypique pour l'appellation. Belle garde.

### FICHE TECHNIQUE

**Appellation**  
Corbières

**Millésime**  
2017

**Cépages**  
60% Syrah, 30% Grenache, 10% Mourvèdre

**Rendement**  
30 HL / Ha

**Degré**  
14 % alc./vol

**Terroir**  
La Syrah provient du terroir argilo-calcaire du Val de Dagne. Le Grenache et le Mourvèdre proviennent du terroir de sables greseux et marnes noires de Fontfroide.

**Vinification**  
Le millésime 2017 à été précoce dans le val de dagne, les vendanges ont commencées le 9 septembre . Le grenache et le mourvèdre de fontfroide ce sont ramassés à partir du 25 septembre à maturité optimale . L'état sanitaire parfait à permis de travailler en macération semi carbonique. C'est-à-dire un éraflage laissant des baies entière permettant une macération carbonique dans les baies et une fermentation alcoolique classique pour le jus libéré. L'assemblage des trois cépages à été réalisé juste avant l'élevage en barriques durant 12 mois.

**Élevage**  
Ce vin a été élevé en barriques de 1 vin pendant 12 mois.