



# CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## LA MAGDELEINE

Robe rouge brillante avec des reflets vermeils. Le nez est expressif et élégant sur des notes de cerise à l'alcool, de bigarreau, de menthe et de cannelle. En bouche, nous sommes surpris par une telle fraîcheur en Languedoc. De belles notes fumées se mêlent aux fruits rouges et aux épices. Les tannins sont très fins et l'équilibre comme la richesse sont les maîtres mots de ce vin. Ce vin a été travaillé avec minutie de la vigne à la cave et présage d'une grande faculté de garde. Environ 1300 bouteilles à peine ont été produites pour cette cuvée d'exception.

### FICHE TECHNIQUE

**Appellation**

IGP. Val de Dagne

**Cépages**

Pinot noir

**Rendement**

20 HL / Ha

**Degré**

13 % alc. /vol

**Terroir**

Argilo-sablonneux calcaire

**Vinification**

Tout d'abord, un tri très minutieux a été effectué à la parcelle de manière à ne récolter que les grappes parfaites. Une fois la récolte déposée en caissettes, les raisins sont acheminés à la cave durant quelques heures afin de refroidir la vendange. Les raisins sont ensuite éraflés et acheminés délicatement sur tapis roulant en cuve. Aucun additif n'est ajouté, ni sulfites ni levures. La fermentation démarre de manière naturelle. Quelques mouillages de chapeau sont effectués durant la cuvaison de 4 semaines. Lorsque la dégustation est validée, le vin est décuvé puis soutiré en barrique après une sédimentation naturelle de 7 jours. Fermentation malolactique effectuée en barrique.

**Élevage**

6 mois en barriques de deux ans. Aucun collage.

### RÉCOMPENSES

**Jancis Robinson 2020**

17/20