



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



CÉRÈS

Belle robe rose pâle avec des reflets pétales de « rose Cérès ». Le nez est fruité et gourmand sur des notes florales et de fruits exotiques comme la mangue, le pamplemousse rose. La bouche est ronde, bien équilibrée sur des notes de fruits à chair blanche puis une belle finale fraîche, mentholée et anisée. Un très beau rosé d'Appellation avec une superbe complexité et une jolie concentration. A découvrir tout au long de l'année.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

AOP Languedoc

Millésime

2019

Cépages

40% Mourvèdre

30% Cinsault

30% Grenache noir

Degré

12.5% alc./vol

Terroir

Argilo-calcaire. Le climat est typiquement méditerranéen, doux et ensoleillé avec des petites précipitations. Les hivers sont doux, les étés chauds et des sécheresses régulières permettent une maturité parfaite des raisins.

Vinification

Les raisins sont vendangés en fonction de l'équilibre final préétabli. Les Cinsaults, et les Mourvèdres sont récoltés en fonction de leur vivacité tandis que les Grenaches sont récoltés plus mûrs de façon à amener le côté fruité du vin. Égrappage total puis une macération de 2 heures à 15°C. La fermentation est thermorégulée à 16°C. Les lies fines sont rajoutées lors du soutirage avant fermentation alcoolique afin de complexifier la structure en bouche. Pas de fermentation malolactique.

Élevage

En cuve inox.
