



# CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## LES SACRÉS

### Rébus Rouge

Belle robe rouge rubis. Le nez est intense, gourmand et flatteur. Les fruits rouges tels que la cerise, la groseille sont très reconnaissables puis les épices dominent une belle finale. La bouche est souple et gourmande, bien équilibrée et possède une très jolie longueur. Les tannins sont fins. La garrigue et ses notes si personnelles soulignent une bouche fruitée et fraîche. Un millésime et un assemblage qui évoque parfaitement notre vision du Languedoc rouge: un style méditerranéen, un vin gourmand, un vin plaisir, fruité et solaire.

#### FICHE TECHNIQUE

**Appellation**

Languedoc

**Millésime**

2020

**Cépages**

Grenache 60% - 30% Syrah - 10% Mourvèdre

**Rendement**

50 HL / Ha

**Degré**

14.% alc. /vol

**Terroir**

Vue la grande variété des terroirs languedociens, nous recherchons là où se trouvent les meilleures expressions de nos cépages. Le Grenache Noir provient de sols granitiques en Roussillon, la Syrah des Coteaux de Pézenas et le Mourvèdre des argiles rouges situées sur les contreforts du Larzac.

**Vinification**

Vendange manuelle. Éraflage sans aucun foulage. La fermentation se fait à 28°C durant trois semaines. Un léger travail quotidien du marc permet des extractions discrètes et élégantes. La fermentation malolactique est effectuée sur vin soutiré deux fois de manière à avoir des arômes fruités et très nets.

**Élevage**

Élevage en cuve béton durant 6 mois.