



Calmel & Joseph – Les Cuvées Rares – Le Roc MAGNUM

Description

Omschrijving

Mooie paarsrode kleur. De neus is weelderig en rijp met tonen van zwart fruit, koffie, mokka en tabaksbladeren. Het gehemelte is krachtig met een zeer goede lengte en een mooi evenwicht. De nerven van de tannines zijn gesmolten en recht. Mooie aanzet van zwart fruit en specerijen als kruidnagel en kaneel. In de afdronk is de rijping op vat goed gecontroleerd en biedt een mooie harmonie van geroosterde noten, turf en truffels. Le Roc is een wijn uit de hooglanden van de Corbières, wat hem atypisch maakt voor de appellation. Goed rijpingspotentieel.

Bedruiving

60% Syrah, 30% Grenache, 10% Mourvèdre

Vinificatie

Het oogstjaar 2017 was vroeg in de Dagne-vallei, de oogst begon op 9 september. De grenache en mourvèdre van Fontfroide werden vanaf 25 september geplukt bij optimale rijpheid. De perfecte hygiënische toestand liet ons toe te werken in semi-carbonische maceratie. Dat wil zeggen een ontsteeling waarbij de bessen heel worden gelaten, zodat een maceratie met koolzuurgas in de bessen kan plaatsvinden en een klassieke alcoholische gisting voor het vrijgekomen sap. De blend van de drie druivensoorten werd gemaakt net voor de rijping in vaten gedurende 12 maanden.

Veroudering

Deze wijn werd gedurende 12 maanden in 1 wijnvat gerijpt.

Bekroningen

Sam Kim 2020: 94/100

Vinum – Germany – 09/2019: 16/20

PRODUCT TYPE

1. simple

PRODUCT CAT

1. Medium rood
2. Frankrijk

PRODUCT TAG

1. Frankrijk
2. Languedoc-Roussillon
3. Medium rood
4. rood
5. wijn

PA APPELLATIE

1. Corbières AOC

PA BEDRUIVING

1. Grenache
2. Mourvèdre
3. Syrah

PA DRINK-BIJ

1. eend
2. gerechten met tomatensaus
3. kaas
4. kalfsvlees
5. pasta
6. rundsvlees
7. varkensvlees

PA INHOUD

1. 1,5L

PA JAARTAL

1. 2017

PA LANDEN

1. Frankrijk

PA STREEK

1. Languedoc-Roussillon