



Calmel & Joseph – Le Vin du domaine – La Magdeleine

Description

Brijante rode kleur met roodachtige tinten. De neus is expressief en elegant met tonen van kersen in alcohol, bigarreau, munt en kaneel. In de mond zijn we verrast door zoveel frisheid in de Languedoc. Mooie rokerige tonen vermengen zich met rood fruit en specerijen. De tannines zijn zeer fijn en evenwicht en rijkdom zijn de sleutelwoorden van deze wijn. Deze wijn is zorgvuldig gemaakt van de wijnstok tot in de kelder en belooft een groot rijpingspotentieel. Van deze uitzonderlijke wijn werden slechts ongeveer 1300 flessen geproduceerd.

Vinificatie

In de eerste plaats werd op het perceel een zeer zorgvuldige sortering uitgevoerd om alleen de perfecte trossen te oogsten. Nadat de oogst in kisten is gedaan, worden de druiven naar de kelder gebracht om daar een paar uur af te koelen. De druiven worden vervolgens ontleed en voorzichtig op een transportband naar de kuip vervoerd. Er worden geen additieven toegevoegd, noch sulfieten, noch gist. De gisting begint natuurlijk. Tijdens de 4 weken durende vatting wordt de dop enigszins bevochtigd. Wanneer de proeverij is gevalideerd, wordt de wijn overgetapt in vaten na een natuurlijke bezinking van 7 dagen. De malolactische gisting vindt plaats in vaten.

Rijping

6 maanden in twee jaar oude vaten. Geen beboeting.

Bekroningen

Jancis Robinson 2020:17/20

PRODUCT TYPE

1. simple

PRODUCT CAT

1. Medium rood

PRODUCT TAG

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

PA APPELLATIE

1. Val de Dagne IGP

PA BEDRUIVING

1. Pinot Noir

PA DRINK-BIJ

1. gevogelte
2. kalfsvlees
3. ossehaas
4. wild

PA INHOUD

1. 75cl

PA JAARTAL

1. 2018

PA LANDEN

1. Frankrijk

PA STREEK

1. Languedoc-Roussillon