



Calmel & Joseph – Les Cuvées Rares – La Ruffe

Description

Omschrijving

Diep paarsrode kleur. De eerste neus is typisch voor dit ruffe terroir met aroma's van garrigue, wild en kruidig. Dan verschijnen turf, truffeltonen in een zeer mediterrane stijl. Het gehemelte is zeer elegant, zeer evenwichtig met zijn gesmolten, zijdeachtige en aanhoudende tannines. De natuurlijke frisheid van deze wijn is nog steeds uitzonderlijk: klein rood fruit, truffels, garrigue maar ook tonen van zwarte tapenade zorgen voor een mooie harmonie. Een zeldzame wijn die vandaag met dit oogstjaar kan worden ontdekt of nog vele jaren in de kelder kan worden bewaard.

Bedruiving

40% Syrah, 60% Carignan

Vinificatie

De oogst begon op 25 september 2016 met de Syrah bij optimale rijpheid en vervolgens de Carignan op 28 september. Alles wordt in kratten naar de wijnmakerij vervoerd. De kratten worden geledigd in een destemmer die boven de gistkuipen van 10 hl is geplaatst. De maceratie duurt 2 weken voor de Syrah en 3 weken voor de Carignan bij een temperatuur van 28°C. De wijn wordt vervolgens overgegoten in vaten voor malolactische gisting.

Veroudering

Gerijpt gedurende 18 maanden in twee jaar oude vaten. Geen filtering.

Bekroningen

Harpers Wine Stars 2021: 3*

La Revue du Vin de France: 15/20

Sam Kim 2020: 95/100

Jancis Robinson 2019: 17/20

Andréas Larsson: 91/100 (blindproeverij)

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. Vin de France

PA BEDRUIVING

1. Carignan
2. Syrah

PA INHOUD

1. 75cl

PA JAARTAL

1. 2016

PA LANDEN

1. Frankrijk

PA STREEK

1. Languedoc-Roussillon