



Calmel & Joseph – Les Crus – Caramany

Description

Omschrijving

Intens paarsrode kleur. Zeer expressieve neus die zoete specerijen zoals kaneel en kruidnagel combineert met tonen van zeer rijp zwart fruit (zwarte bessen, bramen, enz.). Er zijn ook een paar vleugjes noten. In de mond vermengen truffel, mokka en chocolade zich in grote harmonie met de voorgaande aroma's, waarbij de strakke tannines voor een mooi evenwicht zorgen. De afdronk is fris, aanhoudend en gulzig: kenmerkend voor dit hooggelegen terroir.

Vinificatie

Selectie van druiven die op natuurlijke wijze zijn geteeld, zonder bestrijdingsmiddelen, met het grootste respect voor de wijnstok en zijn omgeving. Vermenging van de 3 druivensoorten tijdens het vattingsproces. De druiven zijn ontsteeld maar niet gekneusd. 2 overpompings met lucht gevolgd door een lichte bevochtiging van de dop tijdens de alcoholische gisting. Langzaam en niet brutaal gisten: 3 weken.

Veroudering

100% van de cuvée is gerijpt in 1 vat van witte wijn gedurende 12 maanden.

Bekroningen

Decanter WWA 2020: Médaille de Bronze

PRODUCT TYPE

1. simple

PRODUCT CAT

1. Vol rood

PRODUCT TAG

1. Frankrijk

2. Languedoc-Roussillon
3. rood
4. Vol rood
5. wijn

PA APPELLATIE

1. Côtes du Roussillon Villages AOP

PA BEDRUIVING

1. Carignan
2. Grenache
3. Syrah

PA INHOUD

1. 75cl

PA JAARTAL

1. 2020

PA LANDEN

1. Frankrijk

PA STREEK

1. Languedoc-Roussillon