



Calmel & Joseph – Les Crus – Terrasses du Larzac

Description

Diepe, geconcentreerde kleur. Rijk en zuiver in de neus, met veel persoonlijkheid. Intens en geconcentreerd, met hints van de kleine rode bessen en hints van mediterrane kruiden en specerijen. In de mond is de textuur soepel, geconcentreerd en goed uitgebalanceerd, met fijne tannines. Hints van noyau, laurier, kreupelhout, rook, zwarte bessen en kruiden. Een echte parel van een geraffineerde, aromatische Languedoc!

Robert Parker – Jeb Dunnunck april 2016: 87/100 *“It has a spicy, peppery, menthol and black raspberry scented personality as well as medium-bodied richness, juicy acidity and a clean, straightforward personality. It can be enjoyed today or cellared for 4-5 years.”*

Jancis Robinson 2016: 17,5/20 *“Not pronounced, but distinctive nos: pomegranate and beetroot, orange peel, guava. Glossy intensity spreads across the palate filling all corners of the mouth with reverberating layers of flavour. Clenched with tension and intent, ambitious, beautifully balanced, tannins smouldering in the background, no single component dominating. Strong, spiced finish. Almost long, and then it just fades a tiny bit too quickly for so much delivery.”*

In het verleden:

Robert Parker – Jeb Dunnunck april 2015: 90/100 *“The star of the show, the 2013 Terrasses du Larzac is an outstanding wine.”*

Gilber & Gaillard 2015: Médaille d’Or, 89/100

Jerôme Joseph en oenoloog Laurent Calmel zijn twee mannen die het ‘terroir’ als uitgangspunt nemen voor wijn. Zij omarmen een natuurlijke manier van wijn maken en respecteren het milieu. Dat wil zeggen dat alleen zaken als bodemsoort, klimaat, de ligging van de wijngaard ten opzichte van de zon e.d. de kwaliteit van de wijn mogen bepalen. En dat proef je in je glas: wat een volle smaak!

De druiven worden hier met de hand geplukt! Heel uitzonderlijk voor deze streek, de Languedoc. Daarna volgt een minutieuze assemblage van de lokale druiven.

De blend bestaat uit: 50% Mourvèdre, 25% Syrah, 25% Grenache.

Een traditionele vinificatie met 25 dagen fermentatie. Gevolgd door een malolactische gisting op vat. Rijping van 12 maanden in Franse eik: 30% nieuwe, 40% 1 jaar oud en 30% 2 jaar oud.

Bodem: Klei- en kalksteen, bestaande uit originele pyroclastische kalksteengrind geïntegreerd in een diepe zanderige kleigrond.

Productie: 30hl/ha.

Drink vanaf 2016 tot 2024.

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. Coteaux du Languedoc Terrasses du Larzac AOP

PA BEDRUIVING

1. Grenache
2. Mourvèdre
3. Syrah

PA DRINK-BIJ

1. cassoulet
2. coq au vin
3. everzwijn
4. gekookt vlees
5. harde kazen
6. kruidige gerechten
7. lamsvlees
8. osso bucco
9. rood vlees

-
10. stoofpot
 11. vlees met rijkelijke saus

PA INHOUD

1. 75cl

PA LANDEN

1. Frankrijk

PA STREEK

1. Languedoc-Roussillon