

FRANCOIS CALMON ROUGE 2020

Cépages : Syrah & Grenache Noir
(25hl/ha)

Parcelles & Années de plantation :
Resplandy 1999 & 2000 – Cruscares

Terroir : Terrasses de galets roulés &
argilo-calcaire

Mode de conduite : Palissage; Cordon
de Royat & Gobelet

Vendanges : Manuelles, Septembre &
Octobre 2020

Vinification : Egrappage, fermentation
« semi-macération carbonique » en cuve
fibre par gravité. Seul le vin de presse est
utilisé pour cette cuvée

Elevage : 18 mois en barriques de trois
vins. Chêne français.

TAV : 15%

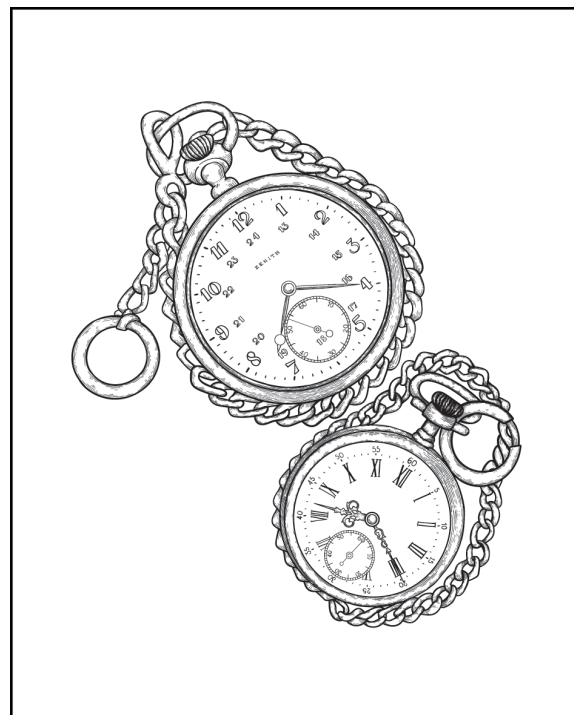
Conversion Agriculture Biologique

NOTES DES VIGNERONS :

Le début de la saison a été humide et pluvieux, ce qui a représenté un défi pour les viticulteurs en agriculture biologique. En revanche l'été a été chaud et sec. Cette combinaison magique a conduit à une belle récolte. Les rendements ont été moindres comparés aux autres années, mais les raisins étaient d'excellente qualité.

En 1920, mon arrière-grand-père François Calmon élaborait ses premières cuvées. Un siècle plus tard, nous décidons de lui rendre hommage en créant un vin portant son nom. Les générations se sont succédées, chacune a apporté sa pierre à l'édifice et la même passion coule toujours dans nos veines

Ce vin élégant nous transporte dans un autre temps. On retrouve une bouche ronde saturée de fruits de bois. Les tanins intégrés et souples dévoilent les épices subtiles de la syrah et les notes de garrigue du grenache. Servir à 17 °C.



PAUL & SARAH REFALO

11200 CRUSCADES

CLOS DU CERS



closducers@gmail.com

