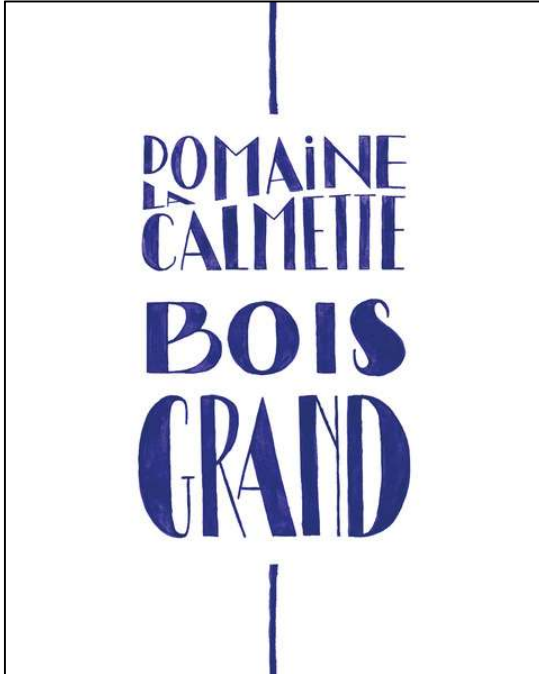


DOMAINE LA CALMETTE

BOIS GRAND

- 2016 -

Cuvée parcellaire / VDF rouge



Encépagement : 60% Malbec, 40% Merlot.

Âge des vignes : 25 ans

Superficie de la parcelle : 0,9 ha

Terroir : sol superficiel, argilo-calcaire, sur un socle de calcaire kimméridgien affleurant. Sommet de crête exposée sud-ouest, à 340 mètres d'altitude. Très forts écarts de température entre la nuit et le jour.

Viticulture : Taille guyot Poussard et ébourgeonnage. Apport de compost et des préparations biodynamiques. Traitements cuivre/soufre renforcés par des tisanes de plantes et des purins d'ortie et de consoude. Rognage manuel. Enherbement spontané.

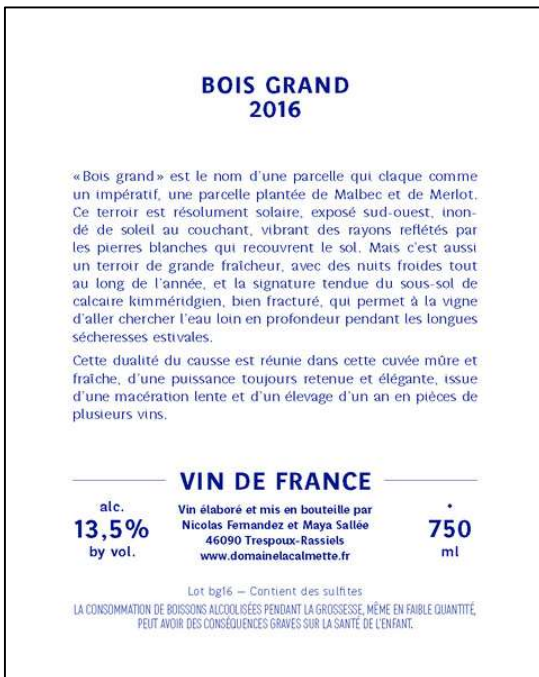
Vinification : Récolte manuelle en caissettes de 20 kg. Eraflage à la main et encuvage directement dans une barrique ouverte. Fermentations indigènes, macération douce de 3 semaines.

Elevage et mise : Elevage dans une seule barrique de 3 vins, sur lies, sans sulfite. Non collé, non filtré. Ajout de SO₂ à la mise : 1 g/hl.

Flacons : bouteilles 75 cl. Quantités limitées.

Dégustation : Bois Grand est une cuvée parcellaire, encore au stade de micro-cuvée en 2016. Son nez est raffiné, d'un fruité généreux, sur la fraise, la cerise noire, mais aussi la violette et une note fumée très discrète. La bouche surprend par l'équilibre riche entre sa chair, très pleine, et une acidité ciselée et fondue, typique de ce terroir de calcaire kimméridgien. Les tanins sont soyeux et donnent de l'allonge.

Carafage conseillé. Service 18°.



DOMAINE LA CALMETTE

180 chemin de Bois grand, l'Escudelou, 46090 Trespoux-Rassiels
Tel : 06 02 09 00 17 • maya@domainelacalmette.fr
www.domainelacalmette.fr