

IGP D'Oc 2024 AmsTramGram L'Epicurius Rouge

DOMEIN

Laurent Calmel is oenoloog, Jérôme Joseph sommelier. In samenwerking met geselecteerde veelal biologisch werkende wijnboeren maken ze hun eigen wijnen onder de naam Calmel et Joseph. Ze zijn gelegen in het meest westelijke gedeelte van de Corbières op 300 meter hoogte. De twee mannen moesten elkaar ontmoeten. Ze zijn complementair en weten precies hoe de 30 verschillende wijnen die ze maken behoren te smaken. Voor elke wijn die ze maken uit een specifiek wijngebied of van een druivenras, bepaalt het duo de stijl en kenmerken. En als ze het eens zijn, gaan ze op zoek naar benodigde terroirs. Ze hechten veel waarde aan de frisheid, finesse en elegantie van hun wijnen. Omdat ze in een mediterraan gebied bevinden, zijn ze op zoek gegaan naar wijngaarden die zo koel mogelijk liggen. Op hoogte of aan de rand van een berggebied. Bij de selectie is een natuurlijke bewerking van de wijngaard een vereiste.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

Uit de serie Amstramgram. Petit Verdot is opgevoed op betonkuipen. De malbec is opgevoed op hout voor 4 maanden. Diep granaatrood van kleur. Rijkelijke aroma's van mango, viooltjes en gember. Bessen. Maximaal op het fruit. Smakelijke en sappige aanzet in de mond met veel souplesse en ronde tannines. Florale toets (vlier), mint, veel fruit als aardbei en cassis. Zoethout. Epicurius new style om maximaal van het fruit te genieten!

DRUIVENRAS

60% Petit Verdot, 40% Malbec

GASTRONOMIE

Bavette met kruidenboter, kalfsentrecote van de rooster.



BEWAARTERMIJN 2025 - 2028

LAND Frankrijk

STREEK Languedoc Roussillon

OOGSTJAAR 2024

INHOUD 0.75 L

DOMEIN Calmel et Joseph

ALCOHOL 13,5%

SMAAKPROFIEL Krachtig & Rijk