

**PHILOSOPHIE
DU MILLÉSIME**

Une fin d'été ensoleillée et quelques pluies en fin de véraison ont fait beaucoup de bien aux baies de cette parcelle qui approche les 60 ans. Le millésime 2018 de CALICEM est tout en contrôle et précision. Aucune recherche d'excès de boisé ou de structure, pour privilégier le toucher du fruit de ces vieilles vignes, et une finale longue et saline, véritable marque de fabrique de CALICEM se retrouvant de millésime en millésime. Nous avons élaboré environ 2.300 bouteilles de CALICEM.

RENDEMENT

Compte-tenu de l'âge des vignes le rendement pour le millésime 2018 était d'environ 25 hectolitres par hectare.

PRODUCTION

Environ 2.300 bouteilles

ASSEMBLAGE

100% merlot

À LA VIGNE

Une attention particulière a été apportée au bien-être de ces vieux ceps. Nous avons effectué tout le suivi viticole de la parcelle en suivant les principes de l'agriculture biologique.

VENDANGES

100% manuelles le 28 septembre 2018, avec une première sélection sur pied, la seconde sur table de tri.

VINIFICATION

Vinification intégrale en gravitaire de toute la récolte en futs de 500 litres. Pigeages manuels journaliers pour extraire la couleur et les qualités aromatiques des baies. Extraction de 30 jours à température modérée avec dégustations fréquentes.

ÉLEVAGE

Fûts français de 500 litres des forêts de l'Allier. Vieillessement d'environ 22 mois (avec la vinification intégrale). Deux soutirages durant le vieillissement.

**DONNÉES
TECHNIQUES**

14.5% vol.
Mis en bouteille en septembre 2020.