

**PHILOSOPHIE  
DU MILLÉSIME**

Nous avons vendangé CALICEM le 19 septembre 2020, une date plus précoce que les quatre millésimes précédents. Après un été chaud et ensoleillé, les parcelles sont arrivées à pleine maturité avec de belles notes aromatiques de fruits noirs mi-septembre 2020. Le millésime 2020 de CALICEM est tout en puissance et longueur; le long élevage de presque deux ans en fûts a amplifié la structure tannique et la complexité du bouquet, sans rien diminuer de cette finale longue et iodée caractéristique de CALICEM.

**RENDEMENT**

Environ 25 hectolitres par hectare sur ces vieilles vignes dont l'âge moyen est d'environ 60 ans.

**PRODUCTION**

Environ 2.240 bouteilles et quelques gros formats.

**ASSEMBLAGE**

100% merlot.

**À LA VIGNE**

Une attention particulière a été apportée au bien-être de ces vieux ceps. Tout le suivi viticole de la parcelle fut effectué selon les préceptes de l'agriculture biologique.

**VENDANGES**

100% manuelles le 19 septembre 2020, avec une première sélection sur pied.

**VINIFICATION**

Vinification intégrale de toute la récolte dans six demi-muids de 500 litres chaque. Pigeages manuels journaliers pour extraire la couleur et les qualités aromatiques des baies. Extractions longues à températures modérées.

**ÉLEVAGE**

Vieillessement de 22 mois dans des fûts français neufs de 500 litres, grains fins.

**DONNÉES  
TECHNIQUES**

14.5% vol. et pH d'environ 3.70.  
Mise en bouteille en septembre 2022.

