

2016



PHILOSOPHIE DU MILLÉSIME Après une période de sécheresse s'étendant de début juillet à mi-septembre, nous avons opté pour des vendanges pas trop tardives pour éviter une sur-maturité des baies et garder suffisamment de fraîcheur et d'acidité. Nous retrouvons dans ce millésime 2016 de CALICEM une belle densité, des tannins soyeux, et comme sur le millésime précédant, un coté minéral, salivant en bouche.

RENDEMENT Compte-tenu de l'âge des vignes et des températures chaudes durant l'été 2016, le rendement pour le millésime 2016 était d'environ 25 hectolitres par hectare.

PRODUCTION Environ 1.800 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 2 octobre 2016, avec une première sélection sur pied et une seconde sur table de tri.

VINIFICATION Vinification intégrale en gravitaire de toute la récolte dans trois demi-muids de 600 litres et une barrique de 225 litres. Pigeages manuels journaliers pour extraire la couleur et les qualités aromatiques des baies. Extraction de 30 à 32 jours à température modérée avec dégustations fréquentes.

ÉLEVAGE Fûts français de 225 et 600 litres des forêts de l'Allier/Tronçais/Bertranges. Vieillissement d'environ 22 mois (en comptant la vinification intégrale), avec 70% de demi-muids neufs et une barrique de un vin. Deux soutirages durant le vieillissement.

DONNÉES TECHNIQUES 14.5% vol.
Mis en bouteille en septembre 2018.