

CALENDAL



CALENDAL

Plan de Dieu

La Puissance dans un gant de Velours
Powerful and Velvety red

Terroir : Vieilles vignes de Grenache et de Mourvèdre plantées en 1964 et 1968. Lieu-dit « Velage » au sol composé d'argile bleue et galets roulés en surface. Très faibles rendements.

Vineyard: Old Grenache and Mourvedre planted in 1964 and 1968. Vineyard called « Velage » composed of clay-limestone soil and round polished stones on the surface. Really low yields.

Vinification : Récolte manuelle avec tri des raisins à la vigne. Éraflage total puis fermentation en cuve béton. Cuvaison de 28 à 35 jours avec pigeages et remontages quotidiens. Elevage en fût de chêne (225L) pendant neuf mois.

Winemaking: The grapes are hand-picked and sorted at the vineyard. They are fully destemmed then fermented in concrete tanks. Vatting time is between 28 to 35 days with daily grape-treading and pumping-over. Ageing is then in oak barrels (225L) for nine months.

Dégustation : Robe d'un rouge profond. Nez complexe et élégant aux arômes de confiture de myrtille, de thym et de « Zan ». La bouche est soyeuse, sur du tabac blond et de la réglisse. Un vin plein et charnu avec une belle densité tannique où la finesse est préservée. Du velours.

Tasting notes: Deep red colour. The nose is complex and elegant with blueberry jam, thym and "Zan" aromas. The palate is silky, with blond tobacco and licorice notes. A full-bodied and fleshy wine. Elegant, with a beautiful tannic structure. This bottle is true velvet.

Accords : Moussaka végétarienne - Cochon du Ventoux confit - Chartreuse de Faisan et jus perlé - Brebis Ossau Iraty - Crémeux au chocolat noir et crème anglaise au café.

Food pairing: Vegetarian Moussaka - Candied porc from the Mont Ventoux - Pheasant Chartreuse and pearled juice - Ossau Iraty sheep - Dark chocolate cream and coffee custard.

Garde : 7 à 10 ans
Ageing: From 7 to 10 years

Servir à 17°C
Serve at 17°C

Assemblage, Blend

70% Grenache noir
30% Mourvèdre

