

POMONE
Vin Orange

De couleur orange clair avec des reflets jaunes, le nez se caractérise par une fraicheur inhabituelle pour ce type de vin. On trouve des arômes d'amande et de coing avant d'évoluer vers des notes plus minérales type pierre à fusil. La bouche n'est pas trop tannique, bien équilibrée, élégante, sur des arômes de fruits charnus tels que le coing, la sorbe mais aussi la poire ; sur la finale apparaissent des petits fruits comme l'arbouse ou la prunelle. L'équilibre général nous oriente vers un vin de gastronomie donc d'accompagnement. Sa construction (son assemblage) augure d'une belle évolution qui se complexifiera sur de beaux amers et des oxydatifs « fruit à coque ». Nous avons été séduits par cette première vinification qui nous réserve de belles surprises.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
Vin de France

Millésime
2021

Cépages
40% Roussanne, 30% Marsanne, 30% Terret Gris

Degré
13,5 % alc. /vol

Terroir
Argilo-calcaire.
Les parcelles sont situées sur le plateau de Cazelle dans le Minervois à 150 mètres d'altitude.

Vinification
La Roussanne et la Marsanne ont démarré leurs fermentations avec la totalité des raisins et des rafles avant d'être soutirées en milieu de fermentation. C'est à ce moment-là que le Terret Gris en grappes entières a été rajouté sur le vin en fermentation. Les raisins de Terret ont terminé la fermentation avant de rester trois mois dans cette même cuve. Le vin a ensuite été soutiré.

Élevage
3 mois en cuve.

www.calmel-joseph.com

DOMAINE CALMEL & JOSEPH - CHEMIN DE LA MADONE - 11800 MONTIRAT - FRANCE - T 33 (0) 468 720 988 - F 33(0) 468 726 164
SARL AU CAPITAL DE 8918,70 EURO - SIREN 42947641900024 - TVA FR94 429 476 419



PALMARÈS

Jancis Robinson Oct 2022
16/20

PRESSE

Article de Tamlyn Currin dans sa revue pour JancisRobison.com - 10/2022

www.calmel-joseph.com

DOMAINE CALMEL & JOSEPH - CHEMIN DE LA MADONE - 11800 MONTIRAT - FRANCE - T 33 (0) 468 720 988 - F 33(0) 468 726 164
SARL AU CAPITAL DE 8918,70 EURO - SIREN 42947641900024 - TVA FR94 429 476 419