

POMONE
Vin Orange

Une belle couleur brillante orange jaune or. Les arômes sont frais et délicats sur des notes d'arbouse, de coing, d'orange amère qui évolue vers des fruits exotiques et à chair blanche tels que la papaye, la poire et la mandarine; quelques notes minérales en finale. La bouche n'est pas trop tannique; elle est ronde et vive. On retrouve cette minéralité à l'attaque en bouche puis apparaissent les notes fruitées de coing et d'agrumes confits, un peu de prune puis la finale apporte des touches épicées de paprika, de safran, de coriandre sur de légers et agréables amers. Ce second millésime est encore plus orienté « vin de gastronomie » qui ravira les sommeliers dans les accords mets vins. Une belle évolution prometteuse en bouteille qui complexifiera ce vin sur des notes oxydatives. Nous sommes conquis par ce type de vinification qui nous réserve à n'en pas douter de belles surprises.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
Vin de France

Millésime
2022

Cépages
Roussanne : 40 %, Marsanne : 30 %, Terret gris : 30 %

Degré
13 % alc./vol

Terroir
Argilo calcaire

Vinification
La Roussanne et la Marsanne ont été assemblées en raisins éraflés dans la même cuve. La fermentation suivie de la macération ont duré environs un mois. Quant au Terret gris, plus tardif, il a fermenté en grappes entières (avec rafle) pendant un mois également. Le tout a été assemblé, a sédimenté naturellement au froid avant mise en bouteille. Il est à noter qu'aucun ajout de soufre n'a été fait de la vigne jusqu'à la mise en bouteille.

PALMARÈS

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 Juillet 2023
16/20

James Suckling 2023
91/100

Concours Bettane + Desseauve Prix Plaisir 2023
Médaille de Bronze

The Tasting Panel Magazine Sept/Oct 2023
91/100

Le Showroom Bonjour ProWein 2023
TOP 100

Christy Canterbury MW Sélection 2023

Challenge Millésime Bio 2023
Médaille d'or

PRESSE

Magazine britannique Delicious (Septembre 2023) - 09/2023

Magazine Belge Délices - 08/2023

Le vin de la semaine de Joanna Simon - 06/2023

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