LIMOUX
L'instant des Cimes

Couleur jaune paille brillante. Le nez est puissant et élégant sur des notes de pêche blanche, de fleur de sureau et délicatement briochées ; la finale révèle après aération des épices comme le curry ou le poivre blanc. Très belle et rare complexité aromatique. En bouche, beaucoup de rectitude, de la fraîcheur et l'élégance des vins d'altitude. La bouche nous offre des arômes de fruits à chair blanche tel que la pomme verte, la mangue mais aussi de l'anis, de la menthe poivrée pour finir sur des notes beurrées, salines et iodées. Superbe minéralité caractéristique d'un grand Chardonnay avec un élevage en demi-muid qui apporte structure et une incroyable longueur. Un grand Limoux blanc prêt pour plusieurs années de garde pour ceux qui sauront être patients.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
AOP LIMOUX

Millésime
2022

Cépages
Chardonnay 100 %

Degré
13.5 % alc. /vol

Terroir
Argilo calcaire. La haute vallée de l'Aude est le plus haut vignoble en Languedoc. Nos parcelles sont situées à l'extrême ouest du Languedoc. Le printemps arrive tard et l'automne est plutôt frais. L'altitude est supérieure à 300m et la pluviométrie moyenne est supérieure à 800 mm / an. Certainement le meilleur terroir de Chardonnay dans toute la région du Languedoc.

Vinification
Récolte manuelle en caissettes. Pressurage direct, sans éraflage. Les jus sont ensuite séparés en différentes coupes pour être soutirés directement en demi-muids ou ils vont effectuer leur fermentation alcoolique. Une fois la fermentation terminée, les vins sont soutirés, assemblés, puis réintégré en demi-muids ou ils vont effectuer leur fermentation malolactique.

Élevage
Barriques : 100 % du volume en demi-muids de 1 et 2 vins
Durée : 12 mois

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

RÉCOMPENSES

Jeb Dunnuck
91/100

Top 100 Sud de France 2024
95/100

Jancis Robinson fev 2024
17/20

James Suckling 2023
91/100

PRESSE

Article sur les grands vins blancs du Languedoc - Nadine Franjus - 01/2024

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