



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



LA MARQUISE

Ce vin se présente avec une jolie robe jaune brillante. Le nez est expressif, il déploie des arômes de cumin et de poivre blanc, relevés par des notes gourmandes de curry et de pain grillé. En bouche, l'équilibre est remarquable. L'attaque est ronde, avec une belle fraîcheur en finale. La dégustation s'ouvre sur des saveurs d'abricot et d'ananas, évoluant de notes douces de vanille et de coco, puis une touche épicee de curry qui prolonge la sensation en une finale envoutante. Ce vin se distingue par son équilibre et sa personnalité.

FICHE TECHNIQUE



Appellation

IGP Aude VAL DE DAGNE

Millésime

2023

Cépages

Roussanne 70 %
Grenache gris 30 %

Degré

13 % alc./vol

Terroir

Le Val de Dagne est situé au pied de la montagne Alaric, dans les corbières septentrionales. Coteaux argilo sableux-limoneux-calcaires

Vinification

Les raisins sont éraflés, non foulés et pressés sans macération préalable. Le mout est débourré par sédimentation naturelle après 24 heures. La fermentation est thermo régulée à 16° - 17° pendant une quinzaine de jours. Lorsque la fermentation alcoolique est terminée, le vin accompagné de ses lies fines est soutiré dans nos barriques de 228 litres.

Élevage

Barriques de un vin de 228 litres : 100 % du volume
Durée : 12 mois

RÉCOMPENSES

Tamlyn Currin
17+/20



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



RÉCOMPENSES

Decanter
87/100