

LA REINE CARIGNAN(NE)

Notre Reine est issu des plus beaux terroirs du Roussillon. Sa robe est jaune pâle et son premier nez très flatteur. Il s'exprime sur des arômes d'agrumes confits, de mirabelle et de chèvrefeuille. Après aération, on découvre des notes de sarriette, de basilic mais aussi des notes plus minérales. Cette incroyable fraîcheur en bouche est la signature de sa situation en altitude. En bouche, on trouve des arômes d'amande, de muscade et d'abricot séché, suivi d'une légère touche de rose fanée. La finale est fraîche et équilibrée. Digne des plus grandes tables, La Reine se révèle être l'un de nos plus beaux ambassadeurs.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
Vin de France

Millésime
2024

Cépages
100 % Carignan

Degré
12,5 % alc. /vol

Terroir
Argilo calcaire

Vinification
Les raisins sont récoltés à la main puis sont légèrement pressés avec leurs rafles pendant environ 2H. Le jus est ensuite débourbé de manière statique durant 48H. La fermentation alcoolique démarre naturellement pour une durée de 15 jours à 18 °C suivie naturellement par la fermentation malolactique. Ce vin vinifié sans aucun sulfites est alors conservé sur lies fines jusqu'à sa mise en bouteille pour éviter tout phénomène d'oxydation.

Élevage
100 % en cuve béton pendant 3 mois

PALMARÈS

Decanter
91/100

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