



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



LE PENCHANT

Une robe claire aux reflets verts brillants. Le nez est délicat et expressif, porté par des arômes de fleurs blanches, de genêt, de pêche blanche et d'ananas, le tout relevé d'une pointe de poivre blanc. En bouche, l'attaque est fraîche, avec un bel équilibre. Les saveurs de menthe fraîche, d'anis et d'agrumes se mêlent à une légère note briochée en finale. Un blanc frais, élégant et aromatique, parfait pour les beaux jours. Ce vin blanc très élégant et subtil augure d'une très belle évolution en bouteille.

FICHE TECHNIQUE



Appellation

IGP Pays d'oc

Millésime

2024

Cépages

100% Roussanne

Degré

12.5 alc./vol

Terroir

Argilo sablonneux calcaire. Les sols contiennent 20 % de sables, permettant une bonne aération et un bon drainage. Le vignoble est situé à 250 m d'altitude, permettant une amplitude thermique importante entre le jour et la nuit.

Vinification

Les raisins sont égrappés, suivi d'une macération pelliculaire de trois heures, puis pressés. Un débourbage statique est ensuite effectué afin de séparer le clair des bourbes terreuses qui seront écartées. La fermentation alcoolique s'est déroulée à 15 °C pendant 20 jours, à l'abri de l'air afin de conserver la fraîcheur et les notes fruitées décelées dans le raisin.

Le vin est ensuite soutiré afin de retirer les lies grossières de fermentation pour rester trois mois sur lies fines.

Élevage

Cuve béton : 100 % du volume

Durée : 3 mois

RÉCOMPENSES



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



RÉCOMPENSES

Decanter

90/100

Terre de Vins

Médaille d'Argent