

POMONE
Vin Orange

De couleur orange ambré, brillant et limpide, la robe capte joliment la lumière. Le nez s'ouvre sur des arômes délicats de fleurs séchées, de coing mûr et de mandarine confite, complétés par une touche d'aneth et de cumin.
En bouche, l'attaque révèle des tannins très souples, longs et persistants, où différents amers s'entrelacent harmonieusement. La trame minérale s'exprime avec une belle note de silex, rapidement suivie par des accents épicés de curry et de poivre blanc, pour enfin terminer sur une note saline.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
Vin de France

Millésime
2024

Cépages
Roussanne : 40 %
Marsanne : 40 %
Terret gris : 20 %

Degré
13.5 % alc. /vol

Terroir
Argilo calcaire

Vinification
La Roussanne et la Marsanne sont ramassées à la même période et font leur fermentation alcoolique via des levures indigènes pendant une quinzaine de jour. Le Terret gris, quant à lui, est récolté plus tardivement en grappe entière. Les vins sont ensuite assemblés et mis en bouteille. Dans cette cuvée, de la vigne jusqu'à la mise en bouteille, aucun SO^2 n'a été ajouté.

Élevage
6 mois en cuve béton.

PALMARÈS

Decanter

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



88/100

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