



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



CLAIRETTE DU LANGUEDOC L'Astre Divin

Belle couleur jaune clair, très brillante. Le nez s'ouvre sur des arômes de mimosa, de camomille et de menthe, puis évolue vers des notes de pain grillé, de pomme verte, de fenouil, d'anis et d'orange. Les tanins sont frais, droits et nets. La bouche révèle des notes de pain d'épice, d'amande, de réglisse et de curry, suivies de nuances poivrées mêlant poivre blanc et poivre rose.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

AOP Clairette du Languedoc

Millésime

2024

Cépages

100% Clairette blanche

Degré

13 % alc. /vol

Terroir

Schiste et argilo calcaire

Vinification

Raisins vendangés à la main, éraflés et foulés. Macération pelliculaire de deux heures avant le pressurage. Débourbage statique de 24 heures à 8 degrés Celsius afin de laisser quelques bourbes fines., Fermentation thermo régulée à 16-17 °C durant quinze jours. Mise en suspension des lies durant trois mois. Pas de fermentation malo lactique

Élevage

Cuve béton : 70 % du volume

Barriques : 30 % du volume

Durée : 6 mois

RÉCOMPENSES

Jeb Dunnuck

92/100