



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



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 épices de curry et de poivre blanc, pour enfin terminer sur une note saline.

FICHE TECHNIQUE



Appellation

Vin de France

Millésime

2025

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 SO₂ n'a été ajouté.

Élevage

6 mois en cuve béton.