



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



AMS TRAM GRAM PET NAT Ça Pétille

Une robe pale, lumineuse et brillante. Un nez expressif, avec des arômes de pomme, de mandarine, de pamplemousse suivis par des notes délicates de fleurs blanches, pour finir sur un côté brioché et enveloppant. En bouche, l'attaque est droite, fraîche avec des bulles fines, très délicates et explosives. On découvre des arômes de citron et de pomme verte suivi par de notes plus minérales, de la craie et du graphite. Un Pétillant Naturel frais et savoureux !

FICHE TECHNIQUE

Appellation

Vin de France

Millésime

NM

Cépages

60% Terret blanc
40% Colombard

Degré

10.5% alc./vol

Terroir

Argilo-calcaire

Vinification

Récolte manuelle en caissette, suivie d'un pressurage direct très doux. Le moût part ensuite en fermentation naturellement. Le vin est stoppé par le froid lorsqu'il reste entre 12 et 15 grammes de sucre. Il reste au froid pendant une semaine environ afin de prévenir des précipitations tartriques et surtout de décanter au maximum pour éliminer les lies grossières de fermentation alcoolique. Il est ensuite conditionné après une très légère filtration (afin de garder les levures naturelles). Lorsque la température remonte autour de 15 degrés Celsius, le vin redémarre tout naturellement sa fermentation alcoolique jusqu'à épuisement des sucres, pour atteindre 2.5 bars de pression en bouteille.

Élevage

100% cuve inox