



# CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## HAUTE VALLÉE DE L'ORB L'Or Bohème

Une robe jaune pâle avec une belle brillance. Au nez, nous retrouvons des arômes floraux avec de l'aubépine, suivi de notes de pomme verte, pêche, citron et pour finir sur une finale de craie et silex. Les tanins sont frais et très fins. En bouche, une attaque sur les agrumes notamment citron et pamplemousse suivi d'une salinité avec la coquille d'huître et pour finir sur des notes de noisettes salées

### FICHE TECHNIQUE



#### Appellation

IGP Haute Vallée de l'Orb

#### Millésime

2024

#### Cépages

100% Chardonnay

#### Degré

12.5 % alc./vol

#### Terroir

Coteaux limoneux - calcaires situés à 500 mètres d'altitude.

#### Vinification

Eraflage, petite macération pelliculaire de 2h, pressurage. Un débourbage statique de 24h afin de garder des bourbes fines.

Fermentation thermo régulée à 16-18 degrés pendant 15 jours. Une soutirage de 10 jours après la fin de la fermentation alcoolique afin d'éliminer les lies grossières.

Pour finir un élevage sur lies fines sans sulfites pour la partie non entonnée à 8 degrés.

#### Élevage

Cuve béton 50 % du volume. Barrique de 1 et 2 vins sur 50% du volume.

Sulfitage au printemps et fermentation malo lactique partielle sur quelques barriques et une durée de 12 mois.