

HAUTE VALLÉE DE L'ORB

L'Or Bohème

Une robe jaune pâle, brillante et limpide. Au nez, des arômes très élégants d'aubépine, de pomme verte, de pêche et de citron. La bouche est à la fois fruitée avec des notes d'agrume (citron, pamplemousse) et rafraichissante qui rappelle la craie et le silex. La finale, très équilibrée, présente des notes de noisettes salées avec des tanins très fins.

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 deux heures suivi de pressurage. Débourbage statique de 24 heures afin de garder des bourbes fines. Fermentation thermo régulée à 16-18 °C pendant 15 jours. Soutirage 10 jours après la fin de FA afin d'éliminer les lies grossières. Elevage sur lies fines sans sulfites pour la partie non entonnée à 8 degrés Celsius. Fermentation malolactique partielle sur quelques barriques.

Élevage
Cuve béton : 50 % du volume.
Barriques de 1 et 2 vins : 50 % du volume.
Durée : 12 mois

PALMARÈS

Concours Terre de Vins 2026
Argent

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