

LES SACRÉS

Blanc

Une robe jaune avec des jolis reflets verts. Au nez, on découvre des arômes charmeurs de fleurs d'aubépine et d'anis, suivi de notes d'ananas et d'abricot pour finir sur des notes minérales et pierreuses. En bouche, on savoure des notes de pêche de vigne et de pomme verte, suivi de notes d'amande et de pierre à fusil. Les tannins sont frais, tendus et bien fondus.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
AOP Languedoc blanc

Millésime
2025

Cépages
Grenache blanc 40%, Roussanne 20%, Viognier 20%, Rolle 20%

Degré
13,5% alc./vol

Terroir
Argilo calcaire

Vinification
Eraflage total, aucun foulage avant pressurage. Temps de pressurage de 4 heures, afin d'extraire un peu plus de matière. Sédimentation naturelle à 6 °C pendant 24 heures. Fermentation alcoolique thermo régulée à 16 °C pendant 15 jours. Pas de fermentation malo lactique.

Élevage
Cuve béton : 100 % du volume
Durée : 3 mois

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