LE PENCHANT

Le vin présente une robe jaune clair aux reflets verts, lumineuse et délicate, qui annonce une grande fraîcheur. Le nez s'ouvre sur des arômes subtils de chèvre-feuille et de fleurs de jeunet, évoquant une touche florale et délicate. Puis, des notes fruitées d'abricot et de pêche blanche se déploient, offrant une belle douceur estivale. En arrière-plan, des effluves d'herbes sèches fauchées apportent de la profondeur et un côté légèrement végétal qui donne du caractère à ce bouquet. L'attaque en bouche est vive, avec une belle fraîcheur. Les tannins sont frais, ronds et parfaitement équilibrés, apportant une structure soyeuse sans alourdir. Le palais se poursuit sur des saveurs de poire et d'abricot, accompagnées d'une touche d'amande fraîche, ajoutant de la gourmandise. La finale, élégante, se termine sur des notes délicates de thé vert, apportant une légèreté et une finesse appréciables. Un vin harmonieux, à la fois fruité et floral, qui séduit par sa fraîcheur et son équilibre.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
IGP Pays d'Oc

Millésime
2025

Cépages
100% Roussanne

Degré
13% alc./vol

Terroir
Argilo sablonneux calcaire. Les sols contiennent 20 % de sables, permettant une bonne aération et un bon drainage. Le vignoble est situé à 250 m d'altitude, permettant une amplitude thermique importante entre le jour et la nuit.

Vinification
Les raisins sont égrappés, suivi d'une macération pelliculaire de quatre heures, puis pressés. Un débourbage statique est ensuite effectué pendant 24 heures afin de séparer le clair des bourbes terreuses. La fermentation alcoolique se déroule autour de 16 °C pendant 15 jours, à l'abri de l'air afin de conserver la fraîcheur et les notes fruitées. Une fois la fermentation alcoolique terminée, le vin est soutiré afin de retirer les lies grossières de fermentation pour rester trois mois sur lies fines.

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

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

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