



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



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 débouillage 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.



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



Élevage

Cuve béton : 100 % du volume

Durée : 3 mois
