

BLANQUETTE DE LIMOUX
Brut

Robe dorée, limpide, les bulles sont dynamiques, petites et régulières. Le nez est présent et élégant avec des arômes de fruits secs, d'agrumes et de fleurs . La bouche est franche, nette et possède un bel équilibre. Des arômes briochés apparaissent et la fin de bouche laisse une agréable sensation de fraicheur. C'est un vin qui accompagnera parfaitement les apéritifs comme les desserts.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
AOP Blanquette de Limoux

Cépages
90% Mauzac, 10% Chardonnay

Production
55 HL / Ha

Degré
12% alc./vol

Terroir
Argilo calcaire. Les vignes sont situées à l'ouest de Limoux à une Altitude de 200 à 300 mètres où les précipitations moyennes sont de 800 mm/an. Le climat est humide et tempéré, ouvert aux flux d'ouest et à des périodes chaudes. La maturité est plus tardive que dans les terroirs Méditerranéen et d'Autan.

Vinification
Méthode traditionnelle : la récolte se fait exclusivement à la main. Les raisins sont transportés jusqu'à la cave dans des petites cagettes, ils sont pressés puis élaborés comme un vin blanc classique en cuve thermo-régulée à 15 °C. Après un assemblage minutieux entre plusieurs cuves, le vin est alors mis en bouteilles après ajout de levures sélectionnées. C'est alors que la deuxième fermentation (prise de mousse) démarre et emprisonne les bulles de gaz carbonique dans la bouteille. Après avoir laissé le vin reposer au contact des lies pendant 15 mois. L'étape finale consiste à remuer le vin tête en bas pour concentrer le dépôt vers le goulot de manière à l'expulser après congélation. Cette étape entraîne une légère baisse du niveau de vin dans la bouteille qui est réajustée à l'aide de vin tranquille et de liqueur d'expédition au moment du bouchage final au liège.

Élevage
En bouteille 15 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



PALMARÈS

Effervescents du Monde 2025
Médaille d'Or

Les Guides Hachette des Vins 2026
1 étoile

Jancis Robinson Janv 2017
16/20

Bettanne+Besseauve 2021
14/20

Concours des Effervescents du Monde 2019
Médaille de Bronze

Guide Hachette 2020
1*

Effervescents du Monde 2022
Médaille d'argent

Jancis Robinson 30/09/2017
15.5/20 Smells like lemon - verbena ...

PRESSE

Blanquette de Limoux 2014 - GUIDE BETTANE & DESSAUVE 2020 - 09/2019

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