



# CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## QUARTIER LIBRE

Robe brillante aux reflets dorés. Le nez est très minéral, un peu pierre à fusil avec des arômes de pamplemousse, de fleurs blanches et une touche légèrement musquée. Des notes de fenouil, d'anis nous rappellent la méditerranée et cette jolie pointe d'amande douce. La bouche est puissante, ronde et légèrement tannique. On retrouve les agrumes, l'ananas, la mangue et le citron soutenus d'épices. La complexité de ce vin lui permet de nous offrir une belle typicité lorsqu'il est jeune mais c'est un vin très prometteur dans le temps.

### FICHE TECHNIQUE

**Appellation**

Clairette du Languedoc

**Millésime**

2018

**Cépages**

100% Clairette

**Rendement**

40 HL / Ha

**Degré**

13% alc./vol

**Terroir**

Relativement "protégée" du Mistral et de la Tramontane par l'avancée des reliefs cévenols, ce terroir à proximité de la mer favorise l'installation de la brise marine qui tempère les excès thermiques en été.

La clairette du Languedoc est cultivée sur des terrasses du villafranchien, composé de galets de quartz et silex ou de calcaires agglomérés

**Vinification**

Vinification classique avec débourage à 6 °C pendant 24 h puis mise en fermentation à 15 °C durant 10 jours. Les lies fines sont conservées lors du premier soutirage après fermentation alcoolique. La fermentation malolactique n'est pas effectuée de manière à garder un maximum de fraîcheur.

**Élevage**

Élevé sur lies fines durant 4 mois.

### RÉCOMPENSES

**IWC 2019**

89/100



# CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## RÉCOMPENSES

**Sam Kim 2020**

93/100

**Guide Hachette 2020**

1\*

**Terre et Vins**

Médaille d'or

**Jancis Robinson**

16/20

**Concours Terre de Vins 2019**

Médaille d'Or

**International Wine Challenge 2019**

Médaille de bronze

**Andréas Larsson**

86/100 (dégustation à l'aveugle)

---

## PRESSE

**Quartier Libre 2018 - GUIDE BETTANE & DESSAUVÉ 2020 - 09/2019**