CRÉMANT DE LIMOUX

Brut Nature

Robe dorée, limpide avec de petites bulles dynamiques et régulières. Le nez est fin sur des arômes briochés, d'amande grillée, puis apparaissent des notes mentholées et d'agrumes : mandarine, zeste d'orange et citron. La bouche est très précise, droite, minérale : nous avons un effervescent vineux sans liqueur ajoutée, concentré sur des arômes de raisins frais avec une belle expression des terroirs frais de Limoux. Les Crémants Brut Nature s'apprécient à l'apéritif mais se révèlent aussi en véritables vins de gastronomie.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
AOP Limoux

Cépages
60 % Chardonnay, 30 % Chenin, et 10% Pinot Noir

Rendement
50 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 uniquement (pas de liqueur d'expédition sur ce Crémant Nature) 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

RÉCOMPENSES

Guiche Hachette des vins 2023
1*

Guide Hachette 2021
**

Jancis Robinson 2020
16.5

Effervescents du Monde 2019
Médaille d'argent

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