

LES SACRÉS
Blanc

Belle couleur jaune, brillante, limpide avec des reflets verts. Le nez est floral et fruité dans le pur style méditerranéen. Des notes de fruits blancs, d'agrumes et de fleur de jeunet se mêlent de manière très élégante. La bouche est pleine, fraîche, droite et fruitée. Nous retrouvons les arômes de pêches blanches, de fruits exotiques, d'épices mêlées à des notes d'anis et de menthe. Le côté solaire de ce vin en fait toujours un représentant parfait du style méditerranéen.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
Languedoc

Millésime
2020

Cépages
Grenache blanc 30% - Roussanne 30 % - Viognier 20 % - Rolle 20 %

Production
45 HL / Ha

Degré
13% alc./vol

Terroir
Vue la grande variété des terroirs languedociens, nous recherchons là où se trouvent les meilleures expressions de nos cépages.
Le Grenache Blanc provient des splendides sols granitiques ou schisteux du nord-ouest du Roussillon, le Viognier des contreforts des Cévennes gardoises, les Roussannes des Coteaux héraultais et le Vermentino sur les terrasses qui longent la montagne noire.

Vinification
Vinification classique avec débourbage à 6°C pendant 24h 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 fraicheur.

Élevage
Les quatre cépages sont soutirés puis assemblés pour être élevés sur lies fines durant 3 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