



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



LE PENCHANT

Reflats or, vert jaune, limpide et brillante. 2020, marqué par un printemps pluvieux et plutôt humide jusqu'à début juillet, a été très ensoleillé, sans canicule jusqu'au vendange offrant un millésime très équilibré. Le nez, généreux, révèle des notes délicates de fleurs blanches et d'amandes douces, de fruits exotiques et d'épices. En bouche, l'attaque étonne par le volume et la profondeur de cette Roussane sur des arômes délicats de fruits blancs tels que : la pêche de vigne, la poire. La finale est franche et très bien équilibrée avec cette tension très caractéristique de nos vins. On retrouve les agrumes, les fleurs blanches et une pointe de réglisse. De par sa situation très continentale, le terroir du Domaine surprend par un profil vin très élégant et qui augure d'une très belle évolution en bouteille.

FICHE TECHNIQUE



Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2020

Cépages

100% Roussanne

Rendement

40 HL / Ha

Degré

13% alc./vol

Terroir

Coteaux argileux - sablonneux - limoneux et calcaires.

Vinification

Les raisins sont vendangés de nuit pour conserver une température fraîche. La différence de conduite au vignoble permet de gérer la maturité pour finalement obtenir un vin avec un très bien équilibré. Les raisins sont ensuite égrappés puis pressés directement. Un débourbage statique (48 h à 5 °C) est ensuite effectué afin de séparer le clair des bourbes qui seront écartées. La fermentation s'est déroulée à 15 °C et à l'abri de l'air pour conserver la fraîcheur et les notes fruitées décelées dans le raisin.

Élevage

3 mois sur lies fines.



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



- 2 -

www.calmel-joseph.com