



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



LES SACRÉS

Blanc

La robe est brillante et limpide avec des reflets légèrement verts. Le nez est solaire, fruité avec des notes de pêche blanche et floral type Salsepareille. On est sur un style purement méditerranéen avec des senteurs de garrigue et d'épices. En bouche, on ressent un vin plein, frais, gourmand et fruité. La rondeur du fruité ne nuit en rien à la belle tension de ce vin avec ses notes de fenouil, de menthe poivrée, d'agrumes et de fleur de jeunet. Les blancs sont sous représentés dans cette région de vins rouges et pourtant voici un bel exemple de ce que la région peut produire de très séducteur et un rapport prix plaisir incomparable.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

AOP Languedoc

Millésime

2021

Cépages

Grenache blanc 40% - Roussanne 20% - Viognier 20% - Vermentino 20%

Rendement

45 HL / Ha

Degré

13 % alc./vol

Terroir

Vue la grande variété des terroirs languedociens, nous recherchons où se trouvent les meilleures expressions de nos cépages. Nos Grenache Blancs proviennent des splendides sols granitiques ou schisteux du nord-ouest du Roussillon, les Viogniers des contres forts de Cévennes gardoises, les Roussannes des coteaux héraultais et les Vermentinos sur les contres forts audois de la montagne noire.

Vinification

Vinification classique avec débouillage 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

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



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



RÉCOMPENSES

Concours ELLE à Table 2022
Médaille d'Argent

PRESSE

Publié par The Buyer - 10/2022