LA MARQUISE

Un vin aux reflets or, légèrement verts avec une robe brillante. Le nez sur ce millésime et très marqué fleurs blanches avec des notes de vanille, d'amandes et d'épices fraîches comme la coriandre et l'aneth. Le passage en barriques ne marque pas le vin et offre une finale sur des notes de fruits à coque et d'épices. Le Grenache gris apporte cette belle complexité avec ses notes d'agrumes et accentue en bouche cette présence minérale. L'attaque est franche, ronde, harmonieuse sur des arômes de fruits exotiques, d'abricot, d'amande douce et de pêche blanche. C'est un vin blanc racé, droit et gourmand comme seul des terroirs d'altitude peuvent en offrir. Comme nous pouvons le constater sur les millésimes précédents, sa capacité de garde et son évolution organoleptique est très intéressante.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
IGP Pays d'Oc

Millésime
2020

Cépages
80 % Roussanne – 20 % Grenache Gris

Degré
12 .5 % alc./vol

Terroir
Coteaux argilo-sableux, limoneux-calcaires
Ces raisins sont issus de nos parcelles de Roussanne et de Grenache gris situées sur notre domaine dans le Val de Dagne (au pied de la montagne Alaric, dans les Corbières septentrionales). Nous avons récolté à la main et trié les meilleures grappes sur les souches situées dans les pointes (fin de rangées courtes) afin de tirer le meilleur des souches les plus qualitatives.
Le millésime 2020 fut caractérisé par un printemps très humide, suivi d'un été assez chaud, avec une arrière-saison sèche. Ce type de conditions climatiques est bénéfique pour la production de vins blancs de qualité.

Vinification
Les raisins sont éraflés, non foulés et pressés. Le moût est ensuite débourbé par sédimentation naturelle après 48 heures.
La fermentation est thermo régulée à 16 degrés afin de baisser lentement de manière régulière jusqu'à la fin de la consommation des

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

sucres. Le jeune vin est alors soutiré dans nos barriques de 228 litres avec ses lies fines.

Élevage
10 mois en barriques de un vin blanc.

PALMARÈS

Tamlyn Currin
17,5/20

Wine Enthusiast
91/100

Collection Automne/Hiver IGP Pays d'Oc 2023
Cuvée Ambassadrice

James Suckling 2023
91/100

Jancis Robinson Oct 2022
17.5/20

Challenge Millésime Bio 2022
Médaille d'Or

PRESSE

magazine Cavistes & Sommelier Automne-Hiver 2023/24 - 01/2024

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