



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



POMONE Vin Orange

De couleur orange clair avec des reflets jaunes, le nez se caractérise par une fraîcheur inhabituelle pour ce type de vin. On trouve des arômes d'amande et de coing avant d'évoluer vers des notes plus minérales type pierre à fusil. La bouche n'est pas trop tannique, bien équilibrée, élégante, sur des arômes de fruits charnus tels que le coing, la sorbe mais aussi la poire ; sur la finale apparaissent des petits fruits comme l'arbose ou la prune. L'équilibre général nous oriente vers un vin de gastronomie donc d'accompagnement. Sa construction (son assemblage) augure d'une belle évolution qui se complexifiera sur de beaux amers et des oxydatifs « fruit à coque ». Nous avons été séduits par cette première vinification qui nous réserve de belles surprises.

FICHE TECHNIQUE



Appellation

Vin de France

Millésime

2021

Cépages

40% Roussanne, 30% Marsanne, 30% Terret Gris

Degré

13,5 % alc. /vol

Terroir

Argilo-calcaire.

Les parcelles sont situées sur le plateau de Cazelle dans le Minervois à 150 mètres d'altitude.

Vinification

La Roussanne et la Marsanne ont démarré leurs fermentations avec la totalité des raisins et des rafles avant d'être soutirées en milieu de fermentation. C'est à ce moment-là que le Terret Gris en grappes entières a été rajouté sur le vin en fermentation. Les raisins de Terret ont terminé la fermentation avant de rester trois mois dans cette même cuve. Le vin a ensuite été soutiré.

Élevage

3 mois en cuve.



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



RÉCOMPENSES

Jancis Robinson Oct 2022

16/20

PRESSE

Article de Tamlyn Currin dans sa revue pour JancisRobison.com - 10/2022