



# CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## CLAIRETTE DU LANGUEDOC L'astre divin

Belle couleur brillante jaune paille. L'expression de la Clairette Blanche est toute particulière au nez sur des notes franches d'agrumes type citron bergamote, citron vert, bigarade (orange amère) mais aussi fruits à chairs blanches – poire, pêche – que suivent des notes de pain grillé, de vanille et de fleur d'oranger. Les tannins sont pleins, ronds, droits et nets. La bouche possède une attaque élégante sur la poire, l'ananas mais aussi les épices tels que le poivre blanc, une pointe de curry pour finir sur des arômes toastés, crème fraîche et pain d'épice. La Clairette du Languedoc est une appellation en plein épanouissement où se révèlent de grands vins blancs à fort potentiel de garde.

### FICHE TECHNIQUE

**Appellation**

AOP Clairette du Languedoc

**Millésime**

2022

**Cépages**

Clairette blanche

**Degré**

13 % alc. /vol

**Terroir**

Schiste et argilo calcaire

**Vinification**

Raisins vendangés à la main, éraflés et foulés. Macération pelliculaire de deux heures avant le pressurage. Débourage statique de 24 heures afin de laisser quelques bourbes fines. Fermentation thermo régulée à 16 °C durant quinze jours. Mise en suspension des lies durant un mois. Pas de fermentation malolactique.

**Élevage**

- Cuve béton : 80 % du volume
- Barriques : 20 % du volume
- Durée : 6 mois

### RÉCOMPENSES

**Magazine Terre de Vins Mars 2024**

91/100

**Jancis Robinson fev 2024**

16,5/20



# CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## RÉCOMPENSES

**James Suckling 2023**  
90/100

**Concours des vins Terre de Vins**  
Médaille d'argent