



# CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## QUARTIER LIBRE

Robe jaune pâle avec des reflets verts. Le nez est très aromatique et possède un bel équilibre. Nous sommes sur des arômes de pomme verte, de poire, de cardamome, de fleur blanche et de sureau pour finir sur le poivre blanc et la coriandre. Une bouche ronde, fraîche, souple sans exubérance mais qui prend une belle ampleur. On note la fleur d'acacia, les fruits exotiques tels que l'ananas, le pamplemousse, le kiwi souligné en finale par une belle tension mentholée et anisée. Un vin qui fleure bon le Sud : à apprécier à l'apéritif mais aussi à table.

### FICHE TECHNIQUE

**Appellation**

IGP Pays d'Oc

**Millésime**

2022

**Cépages**

40% Grenache blanc; 20% Clairette blanche; 20% Rolle; 20% Roussanne

**Degré**

13 % alc./vol

**Terroir**

Terrasses du villafranchien composées de galets de quartz et silex ou de calcaires agglomérés.

**Vinification**

Eraflage total, pressurage direct avec macération de deux heures. Débourbage naturel de 48 heures. Tous les cépages sont ramassés à des dates différentes afin de récolter à maturité parfaite. Ils sont vinifiés en cuves thermo régulées à 16 ° C. Pas de fermentation malolactique.

**Élevage**

- Cuve béton : 100 % du volume élevé sur lies fines
- Durée : 6 mois

### RÉCOMPENSES

**Concours Terre de Vins**

Médaille d'Or + Cuvée coup de Cœur