



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



POMONE Vin Orange

De couleur orange ambré clair avec des reflets brillants, le nez possède une fraîcheur naturelle où l'on trouve des arômes de kaki, de courge, d'amande fraîche avant de poursuivre vers des notes mûres de coing, de pomme, de poire et de peau d'orange amère. La bouche possède des tannins équilibrés, élégants qui exprime le fruit charnu telle la sorbe mais aussi la poire pochée, une belle minéralité (pierre à fusil), le curry, la coriandre hachée ; enfin, une finale sur l'arboise, la prunelle et des notes légèrement iodées. L'équilibre général est caractéristique d'un vin gastronomique d'accompagnement même s'il s'exprimera aussi agréablement à l'apéritif. L'assemblage augure d'une belle évolution en bouteille qui se complexifiera sur des amers et des oxydatifs qualitatifs. Nous sommes séduits par cette quatrième couleur qui ouvrent des perspectives organoleptiques très originales.

FICHE TECHNIQUE



Appellation

Vin de France

Millésime

2023

Cépages

Roussanne : 40 %

Marsanne : 40 %

Terret gris : 20 %

Degré

13.5 % alc. /vol

Terroir

Argilo calcaire

Vinification

La Roussanne et la Marsanne ont été assemblées en raisins éraflés dans la même cuve. Départ de fermentation en levures indigènes. La fermentation a duré quinze jours. Le Terret gris, récolté plus tard et en grappe entières a fermenté à part pendant un mois. Le tout a été assemblé et a sédimenté naturellement au froid puis mise en bouteille. Il est à noter qu'aucun ajout de soufre n'a été pratiqué de la vigne jusqu'à la mise en bouteille.

Élevage

Aucun Élevage



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



RÉCOMPENSES

Jancis Robinson fev 2024
16/20

PRESSE

Magazine Sunday Express - 05/2024
Volkskrant magazine - 04/2024

- 2 -

www.calmel-joseph.com