



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



LA REINE CARIGNAN(NE)

Aujourd'hui je suis reine. Autrefois j'étais libre. Tel est le destin de ce Carignan blanc issu des plus beaux terroirs du Roussillon. D'une belle couleur jaune pâle, son premier nez est très flatteur sur des arômes floraux comme le lilas, le sureau et le cerisier en fleurs pour laisser s'exprimer après aération des notes vanillées mais aussi plus minérales type pierre à fusil. Incroyable, cette fraîcheur en bouche signe de sa situation en altitude. On trouve des arômes d'amandes, de noix puis des petits fruits confits, le raisin sec, la myrtille sauvage ; une finale épicée sur la cannelle, le cumin, le safran avec des touches légèrement amères et salines. Ce cépage oublié est digne des grandes tables et se révèle un de nos plus beau ambassadeur.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

Vin de France

Millésime

2023

Cépages

100% Carignan blanc

Degré

12 % alc. /vol

Terroir

Gneiss et arènes granitiques de montagne.

Vinification

Tout le processus de vinification est effectué sans aucun ajout de sulfites. Les raisins sont récoltés à la main, triés à la parcelle qui est complantée en Carignan noir, gris et blanc. Seules les souches de raisins blancs sont récoltées. Les grappes sont acheminées sur tapis roulants jusqu'au pressoir. Une fois le raisin pressé, le jus est débourbé de manière statique durant 48 heures.

La fermentation alcoolique démarre naturellement pour une durée de 15 jours à 18 °Celsius. La fermentation malolactique s'effectue naturellement dans les jours qui suivent.

Le vin est alors conservé sur lies fines jusqu'à sa mise en bouteille afin d'éviter tout phénomène d'oxydation.

Élevage

Cuve béton : 100 % du volume

Durée : 3 mois

RÉCOMPENSES



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon

RÉCOMPENSES

Jancis Robinson fév 2024

15/20

