PAYS D'OC
Indication Géographique Protégée
Vins de cépages

QUARTIER LIBRE

Robe jaune pâle brillante aux reflets dorés. L'attaque est minérale, pierre à fusil avec des arômes de pamplemousse, de pêche de vigne, de pomme verte, de rose pour finir sur le poivre blanc, la coriandre et une touche légèrement musquée. Des notes de fenouil, d'anis nous rappellent la Méditerranée et cette jolie pointe d'amande douce. La bouche est puissante, ronde et tendue. On retrouve les agrumes, mais toujours la pomme verte, la poire verte, le citron jaune et enfin le kiwi. Sa complexité nous offre une forte typicité dès sa jeunesse, mais c'est un vin très prometteur dans le temps.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
IGP Pays d'Oc

Millésime
2023

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

Degré
13.5 % 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

PALMARÈS

Jancis Robinson Avril 2024
16/20

www.calmel-joseph.com

DOMAINE CALMEL & JOSEPH - CHEMIN DE LA MADONE - 11800 MONTIRAT - FRANCE - T 33 (0) 468 720 988 - F 33(0) 468 726 164
SARL AU CAPITAL DE 8918,70 EURO - SIREN 42947641900024 - TVA FR94 429 476 419