# LES SACRÉS

## Blanc

La robe est d'un jaune brillant et limpide avec des reflets légèrement verts. Le nez est solaire, fruité avec des notes de pêche jaune et floral type chèvrefeuille. On est sur un profil purement méditerranéen avec des senteurs de genêt et d'épices. En bouche, on ressent un vin frais et bien fondu. La rondeur du fruité ne nuit en rien à la belle tension de ce vin avec ses notes de mangue, de citron et de melon; suivi de menthe pour se finaliser sur des notes de pierre à fusil. Les blancs sont sous représentés dans cette région de vins rouges et pourtant voici un bel exemple de ce que la région peut produire de très séducteur et un rapport prix plaisir incomparable.

### FICHE TECHNIQUE

**Appellation**
AOP Languedoc

**Millésime**
2024

**Cépages**
Grenache blanc 40%, Roussanne 20 %, Viognier 20 %, Rolle 20 %

**Degré**
13,5 % alc./vol

**Terroir**
Argilo calcaires

**Vinification**
Éraflage total , aucun foulage avant pressurage. temps de pressurage de 4 heures , afin d'extraire un peu plus de matière . Sédimentation naturelle à 6 °C pendant 24 heures.
Fermentation alcoolique thermorégulée à 16°C pendant 15 jours . Pas de fermentation malo lactique..

**Élevage**
Cuve béton : 100 % du volume
Durée : 3 mois



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