



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



LANGUEDOC

Blanc

Robe brillante et limpide aux reflets verts pâles. Le premier nez est marqué par des arômes de rose, puis la réglisse et l'amende fraîche viennent subtilement complexifier le tout.

La bouche est fraîche, ronde et fruitée. Des arômes floraux s'expriment après quelques tours de verre. Un coté agrume fini bien la dernière sensation en bouche. Un assemblage harmonieux pour un vin au profil, toujours aussi méditerranéen.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

Languedoc

Millésime

2015

Cépages

Roussanne 50 %, Marsanne 25%, Grenache blanc 25%

Rendement

45 HL / Ha

Degré

13% alc./vol

Terroir

Vue la grande variété des terroirs languedociens, nous recherchons là où se trouvent les meilleures expressions de nos cépages autochtones. Nos Grenache Blanc proviennent des splendides sols granitiques ou schisteux du nord-ouest du Roussillon. Les Marsanne et Roussanne mûrissent parfaitement sur les contreforts des Cévennes.

Vinification

Vinification classique avec débouillage à 6 °C pendant 24 h puis mise en fermentation à 15 °C durant 10 jours. Les lies fines sont conservées lors du premier soutirage après fermentation alcoolique. La fermentation malolactique n'est pas effectuée de manière à garder un maximum de fraîcheur.

Élevage

La Roussanne et la Marsanne sont élevées sur lies fines durant 3 mois.

RÉCOMPENSES

Jancis Robinson

16 /20 : Deceptively easy – there is a lot there for the price.



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



RÉCOMPENSES

Decanter 2016
Médaille de Bronze

- 2 -

www.calmel-joseph.com