



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



QUARTIER LIBRE

Robe brillante aux reflets dorés. Le nez est très minéral, un peu pierre à fusil avec des arômes de pamplemousse, de fleurs blanches 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 légèrement tannique. On retrouve les agrumes, l'ananas, la mangue et le citron soutenus d'épices. La complexité de ce vin lui permet de nous offrir une belle typicité lorsqu'il est jeune mais c'est un vin très prometteur dans le temps.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

Clairette du Languedoc

Millésime

2018

Cépages

100% Clairette

Rendement

40 HL / Ha

Degré

13% alc./vol

Terroir

Relativement "protégée" du Mistral et de la Tramontane par l'avancée des reliefs cévenols, ce terroir à proximité de la mer favorise l'installation de la brise marine qui tempère les excès thermiques en été.

La clairette du Languedoc est cultivée sur des terrasses du villafranchien, composé de galets de quartz et silex ou de calcaires agglomérés

Vinification

Vinification classique avec débourage 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

Élevé sur lies fines durant 4 mois.

RÉCOMPENSES

Concours Terre de Vins 2019

Médaille d'Or



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



RÉCOMPENSES

International Wine Challenge 2019
Médaille de bronze

Andréas Larsson
86/100 (dégustation à l'aveugle)

PRESSE

Quartier Libre 2018 - GUIDE BETTANE & DESSAUVE 2020 - 09/2019

- 2 -

www.carmel-joseph.com