



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



QUARTIER LIBRE

Robe jaune or avec des reflets verts. Le nez a une belle expression et possède plus d'amplitude que le millésime précédent. C'est l'assemblage qui permet cela. Nous sommes sur des arômes de fleur blanche, d'anis, de fruits à chair blanche et de pomme verte. En bouche, nous avons un bel équilibre, une belle fraîcheur et beaucoup de gourmandise. Le côté fruité ressort mais souligné par une belle tension mentholée et anisée. Un vin qui fleure bon le Sud : à apprécier à l'apéritif mais aussi à table.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP OC

Millésime

2019

Cépages

40% Clairette

20% Grenache blanc

20% Rolle

20% Roussanne

La Clairette blanche, le Rolle, le Grenache blanc et la Roussanne font partie des plus anciennes variétés cultivées dans le sud de la France. Ces cépages apportés par les grecs en gaulle sont très représentatifs du gout de notre région. Nous avons assemblé ces quatre cépages de manière à trouver une harmonie entre minéralité, rondeur, fraîcheur et identité languedocienne.

Rendement

50 HL / Ha

Degré

13,5 % alc. /vol

Terroir

Relativement protégé 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. Nos quatre cépages sont cultivée sur des terrasses du villafranchien, composé de galets de quartz et silex ou de calcaires agglomérés.

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.



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



Élevage

Elevé sur lies fines durant 4 mois.

- 2 -

www.calmel-joseph.com