



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



LE PENCHANT

Reflats or blanc et robe brillante. Le millésime 2019 se révèle au nez, généreux et gourmand où ressortent des notes délicates de fleurs blanches et d'amandes douces. Les sols argilo-calcaire viennent complexifier l'aromatique avec des fruits exotiques et des épices ; ils donnent du volume et de la profondeur à la Roussane qui est sur des arômes délicats de fruits blancs tels que : la pêche de vigne, la poire. En bouche, l'attaque est franche et très bien équilibrée avec cette belle fraîcheur très caractéristique de nos vins l. On retrouve les fruits blancs, la menthe et la réglisse. De par sa situation très continentale, le terroir du Domaine surprend par un profil vin très élégant et qui augere d'une très belle évolution en bouteille.

FICHE TECHNIQUE



Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2019

Cépages

100% Roussanne, travaillés en Agriculture Biologique.

Rendement

40 HL / Ha

Degré

13 % alc./vol

Terroir

Coteaux argileux - sablonneux - limoneux et calcaires.

Vinification

Une taille tardive a permis à notre Roussane de prendre son temps pour mûrir tout en conservant une certaine vivacité. Les raisins sont vendangés de nuit pour conserver une température fraîche. La différence de conduite au vignoble permet de gérer la maturité pour obtenir un vin avec un équilibre minéralité/maturité/fruit optimal. Les raisins sont ensuite égrappés puis pressés directement. Un débourage statique (48h à 5°C) est ensuite effectué afin d'écartier le clair des bourbes.

Élevage

3 mois sur lies fines.



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



RÉCOMPENSES

Jancis Robinson 2020
17/20