



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



LANGUEDOC

Blanc

Robe de couleur vert jaune, brillante et limpide. Le nez est floral et fruité. Des notes de fruits exotiques, d'agrumes et de fleur de sureau se mêlent de manière très élégante. La bouche est fraîche, droite et fruitée. Nous retrouvons les arômes de pêches blanches, d'abricots et quelques notes d'anis. Le côté solaire de ce vin en fait toujours un représentant parfait du style méditerranéen.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

AOP Languedoc

Millésime

2019

Cépages

Roussanne 30 % - Marsanne 20% - Grenache blanc 30% - vermentino 20 %

Rendement

45 HL / Ha

Degré

13,5% alc./vol

Terroir

Vue la grande variété des terroirs languedociens, nous recherchons 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. Quelques parcelles isolées de Vermentino amènent une touche originale et très fraîche.

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 tension.

Élevage

Les quatre cépages sont soutirés puis assemblés pour être élevés sur lies fines durant 3mois.

RÉCOMPENSES

Jancis Robinson 2020



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon

15,5/20



- 2 -

www.calmel-joseph.com