



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



LA MARQUISE

Ces raisins sont issus de nos vignes de Roussanne et de Grenache gris. Nous avons récolté à la main et trié les meilleures grappes sur les souches situées dans les pointes (fin de rangées courtes) pour cette micro cuvée.

Nous avons un vin aux reflets or avec une robe limpide et brillante. Le millésime 2019 au Domaine Calmel et Joseph fut frais et pluvieux en fin d'hivers suivi d'un été chaud. La taille tardive a permis à la Roussanne de prendre son temps pour mûrir, permettant de développer des arômes de pêche blanche, d'abricot et de fleurs blanches. Le passage en barriques apparaît en finale sur des notes de fruits à coque et d'épices. Le Grenache gris vient complexifier l'aromatique avec des notes d'agrumes mais révèle surtout en bouche une belle minéralité, des arômes floraux, un côté fruits exotiques mêlés à des notes d'amande douce. C'est un vin blanc de très belle facture, racé, généreux comme seule notre région peut en offrir. Il est grand temps de venir découvrir les grands vins blancs languedociens.

FICHE TECHNIQUE



Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2019

Cépages

85 % Roussanne – 15 % Grenache Gris

Degré

13 % alc./vol

Terroir

Coteaux argilo-sableux- limoneux-calcaires

Vinification

Les raisins sont éraflés, non foulés et pressés. Le moût est ensuite débourbé par sédimentation naturelle après 48 heures.

La fermentation est thermorégulée à 16 degrés afin de baisser lentement de manière régulière jusqu'à la fin de la consommation des sucres. Le jeune vin est alors soutiré dans nos barriques de 228 litres avec ses lies fines.

Élevage

10 mois en barriques de deux ans.



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



RÉCOMPENSES

Mundus Vini 2021
Médaille d'argent

- 2 -

www.calmel-joseph.com