



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



LES SACRÉS

Rébus Blanc

Belle couleur jaune, brillante, limpide avec des reflets verts. Le nez est floral et fruité dans le pur style méditerranéen. Des notes de fruits blancs, d'agrumes et de fleur de jeunet se mêlent de manière très élégante. La bouche est pleine, fraîche, droite et fruitée. Nous retrouvons les arômes de pêches blanches, de fruits exotiques, d'épices mêlées à des notes d'anis et de menthe. Le côté solaire de ce vin en fait toujours un représentant parfait du style méditerranéen.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

Languedoc

Millésime

2020

Cépages

Grenache blanc 30% - Roussanne 30 % - Viognier 20 % - Vermentino 20 %

Rendement

45 HL / Ha

Degré

13% alc./vol

Terroir

Vue la grande variété des terroirs languedociens, nous recherchons là où se trouvent les meilleures expressions de nos cépages.

Le Grenache Blanc provient des splendides sols granitiques ou schisteux du nord-ouest du Roussillon, le Viognier des contreforts des Cévennes gardoises, les Roussannes des Coteaux héraultais et le Vermentino sur les terrasses qui longent la montagne noire.

Vinification

Vinification classique avec débouillage à 6°C pendant 24h 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

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