



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



LE PENCHANT

Jaune clair, reflets or tirant sur le vert. Le nez est subtil et délicat révélant des notes de fleurs d'acacia de pêche blanche, de mangue, de citron mûr et d'anis. En bouche, l'attaque étonne par l'équilibre des tanins, la maturité et sa fraîcheur. C'est une bouche dynamique, droite avec une palette aromatique très méditerranéenne à l'attaque sur des notes d'aneth, de menthe et d'anis ; puis après oxygénation du vin dans le verre, la tension s'apaise et apparaissent la pêche de vigne, l'abricot, la fleur de sureau et une pointe de réglisse. De par sa situation très continentale, le terroir du Domaine nous offre des profils de vin très élégant et qui augurent d'une très belle évolution en bouteille.

FICHE TECHNIQUE



Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2021

Cépages

100% Roussanne

Degré

12.5 % alc./vol

Terroir

Coteaux argilo-sableux- limoneux-calcaires

Vinification

Les raisins sont vendangés tôt le matin pour conserver une température fraîche jusqu'à leur arrivée à la cave. Les raisins sont ensuite éraflés puis pressés directement pendant trois heures. Un débouillage statique (48 h à 5 °C) est ensuite effectué afin d'obtenir un mout bien clarifié. La fermentation s'est déroulée à 16 °C à l'abri de l'air, afin de conserver un maximum d'arômes frais et fruités.

Élevage

- Cuve béton : 100 % du volume
- Durée : 12 mois

RÉCOMPENSES

Collection Printemps/Été IGP Pays d'Oc 2023

Cuvée ambassadrice



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



Concours Bettane + Desseauve Prix Plaisir 2023
Médaille de Bronze

Jancis Robinson 2022
17/20

- 2 -

www.calmel-joseph.com