



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



CLAIRETTE DU LANGUEDOC L'Astre Divin

Belle couleur brillante jaune paille. L'expression de la Clairette Blanche est toute particulière au nez sur des notes franches d'agrumes type citron bergamote, citron vert, bigarade (orange amère) mais aussi fruits à chairs blanches – poire, pêche – que suivent des notes de pain grillé, de vanille et de fleur d'oranger. Les tannins sont pleins, ronds, droits et nets. La bouche possède une attaque élégante sur la poire, l'ananas mais aussi les épices tels que le poivre blanc, une pointe de curry pour finir sur des arômes toastés, crème fraîche et pain d'épice. La Clairette du Languedoc est une appellation en plein épanouissement où se révèlent de grands vins blancs à fort potentiel de garde.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

AOP Clairette du Languedoc

Millésime

2022

Cépages

Clairette blanche

Degré

13 % alc. /vol

Terroir

Schiste et argilo calcaire

Vinification

Raisins vendangés à la main, éraflés et foulés. Macération pelliculaire de deux heures avant le pressurage. Débourbage statique de 24 heures afin de laisser quelques bourbes fines. Fermentation thermo régulée à 16 °C durant quinze jours. Mise en suspension des lies durant un mois. Pas de fermentation malolactique.

Élevage

- Cuve béton : 80 % du volume
- Barriques : 20 % du volume
- Durée : 6 mois

RÉCOMPENSES

La Revue du Vin de France Juillet/Août 2024

90/100

Top 100 Sud de France 2024

95/100 + Trophée



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



RÉCOMPENSES

Magazine Terre de Vins Mars 2024
91/100

Jancis Robinson fev 2024
16,5/20

James Suckling 2023
90/100

Concours des vins Terre de Vins
Médaille d'argent