



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



QUARTIER LIBRE

Robe jaune pâle avec des reflets verts. Le nez est très aromatique et possède un bel équilibre. Nous sommes sur des arômes de pomme verte, de poire, de cardamome, de fleur blanche et de sureau pour finir sur le poivre blanc et la coriandre. Une bouche ronde, fraîche, souple sans exubérance mais qui prend une belle ampleur. On note la fleur d'acacia, les fruits exotiques tels que l'ananas, le pamplemousse, le kiwi souligné en finale par une belle tension mentholée et anisée. Un vin qui fleure bon le Sud : à apprécier à l'apéritif mais aussi à table.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2022

Cépages

40% Grenache blanc; 20% Clairette blanche; 20% Rolle; 20% Roussanne

Degré

13 % alc./vol

Terroir

Terrasses du villafranchien composées de galets de quartz et silex ou de calcaires agglomérés.

Vinification

Eraflage total, pressurage direct avec macération de deux heures. Débourbage naturel de 48 heures. Tous les cépages sont ramassés à des dates différentes afin de récolter à maturité parfaite. Ils sont vinifiés en cuves thermo régulées à 16 ° C. Pas de fermentation malolactique.

Élevage

- Cuve béton : 100 % du volume élevé sur lies fines
- Durée : 6 mois

RÉCOMPENSES

Concours Terre de Vins

Médaille d'Or + Cuvée coup de Cœur