



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



LA MARQUISE

Le vin arbore une robe jaune brillant, limpide et éclatante. Le millésime 2022 témoigne d'un travail précis et soigné sur notre Domaine, offrant une expression aromatique riche et raffinée. Au nez, il déploie des arômes délicats de fleurs blanches, relevés par des notes gourmandes de pain grillé et de vanille, subtilement mêlées à des touches épicées de cardamome, de cumin et de poivre blanc.

En bouche, l'équilibre est remarquable. Les tannins, fins et élégants, apportent une belle amplitude, soutenant une structure harmonieuse. La dégustation s'ouvre sur des saveurs généreuses de pêche, d'ananas et de papaye, évoluant ensuite vers des nuances plus complexes de vanille, de coco et d'anis, qui prolongent la sensation en une finale riche et envoûtante.

Ce vin blanc se distingue par sa typicité, sa profondeur et sa générosité. Sa belle évolution en bouteille confirme son appartenance à la catégorie des grands vins blancs languedociens, au caractère racé et unique.

FICHE TECHNIQUE



Appellation

IGP Aude VAL DE DAGNE

Millésime

2022

Cépages

- Roussanne 70 %
- Grenache gris 30 %

Degré

13 % alc./vol

Terroir

Le Val de Dagne est situé au pied de la montagne Alaric, dans les Corbières septentrionales. Coteaux argilo-sableux-limoneux-calcaires.

Vinification

Les raisins sont éraflés, non foulés et pressés sans macération préalable. Le mout est débourbé par sédimentation naturelle après 24 heures.

La fermentation est thermo régulée à 16- 17 degrés pendant une quinzaine de jours. Lorsque la fermentation alcoolique est terminée, le vin accompagné de ses lies fines est soutiré dans nos barriques de 228 litres.



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



Élevage

- Barriques de un vin de 228 litres : 100 % du volume
- Durée : 12mois

- 2 -

www.carmel-joseph.com