LA MARQUISE

Ce vin se présente avec une jolie robe jaune brillante. Le nez est expressif, il déploie des arômes de cumin et de poivre blanc, relevés par des notes gourmandes de curry et de pain grillé, En bouche, l'équilibre est remarquable. L'attaque est ronde, avec une belle fraîcheur en finale. La dégustation s'ouvre sur des saveurs d'abricot et d'ananas, évoluant de notes douces de vanille et de coco, puis une touche épicée de curry qui prolonge la sensation en une finale envoutante. Ce vin se distingue par son équilibre et sa personnalité.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
IGP Aude VAL DE DAGNE

Millésime
2023

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. Le fermentation est thermo régulée à 16° - 17° 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 .

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

www.calmel-joseph.com

DOMAINE CALMEL & JOSEPH - CHEMIN DE LA MADONE - 11800 MONTIRAT - FRANCE - T 33 (0) 468 720 988 - F 33(0) 468 726 164
SARL AU CAPITAL DE 8918,70 EURO - SIREN 42947641900024 - TVA FR94 429 476 419