



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



LA REINE CARIGNAN(NE)

Aujourd'hui je suis reine. Tel est le destin de ce Carignan blanc issu des plus beaux terroirs du Roussillon. D'une belle couleur jaune pâle, son premier nez est très flatteur sur des arômes d'agrumes confits de mirabelle et de chèvrefeuille. S'expriment après aération des notes de sarriette, de basilic mais aussi plus minérales type silex. Incroyable, cette fraîcheur en bouche signe de sa situation en altitude. On trouve des arômes d'amandes, de muscade et d'abricot séché, suivi d'une légère touche de rose fanée; une finale minérale. Ce cépage rare est digne des grandes tables et se révèle un de nos plus beaux ambassadeurs.

FICHE TECHNIQUE



Appellation

Vin de France

Millésime

2024

Cépages

100% Carignan blanc

Degré

12,5 % alc. /vol

Terroir

Argilo calcaire

Vinification

Tout le processus de vinification est effectué sans aucun ajout de sulfites . Les raisins sont récoltés à la main . Le raisin est pressé frais, avec sa rafle pour une durée de deux heures maximum afin de ne pas extraire de couleur issue de la pellicule noire du carignan. Une fois le raisin pressé , le jus est débourbé de manière statique durant 48 heures.

La fermentation alcoolique démarre naturellement pour une durée de 15 jours à 18 °C . La fermentation malo lactique suie naturellement derrière .

Le vin est alors conservé sur lies fines jusqu'à sa mise en bouteille afin d'éviter tout phénomène d'oxydation .

Élevage

Cuve béton : 100 % du volume

Durée : 3 mois