



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



LES SACRÉS

Blanc

La robe est d'un jaune brillant et limpide avec des reflets légèrement verts. Le nez est solaire, fruité avec des notes de pêche jaune et floral type chèvrefeuille. On est sur un profil purement méditerranéen avec des senteurs de genêt et d'épices. En bouche, on ressent un vin frais et bien fondu. La rondeur du fruité ne nuit en rien à la belle tension de ce vin avec ses notes de mangue, de citron et de melon; suivi de menthe pour se finaliser sur des notes de pierre à fusil. Les blancs sont sous représentés dans cette région de vins rouges et pourtant voici un bel exemple de ce que la région peut produire de très séducteur et un rapport prix plaisir incomparable.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

AOP Languedoc

Millésime

2024

Cépages

Grenache blanc 40%, Roussanne 20 %, Viognier 20 %, Rolle 20 %

Degré

13,5 % alc./vol

Terroir

Argilo calcaires

Vinification

Éraflage total , aucun foulage avant pressurage. temps de pressurage de 4 heures , afin d'extraire un peu plus de matière . Sédimentation naturelle à 6 °C pendant 24 heures.

Fermentation alcoolique thermorégulée à 16°C pendant 15 jours . Pas de fermentation malo lactique..

Élevage

Cuve béton : 100 % du volume

Durée : 3 mois