LE PENCHANT

Une robe claire aux reflets verts brillants. Le nez est délicat et expressif, porté par des arômes de fleurs blanches, de genêt, de pêche blanche et d'ananas, le tout relevé d'une pointe de poivre blanc. En bouche, l'attaque est fraiche, avec un bel équilibre. Les saveurs de menthe fraîche, d'anis et d'agrumes se mêlent à une légère note briochée en finale. Un blanc frais, élégant et aromatique, parfait pour les beaux jours. Ce vin blanc très élégant et subtil augure d'une très belle évolution en bouteille.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
IGP Pays d'oc

Millésime
2024

Cépages
100% Roussanne

Degré
12.5 alc./vol

Terroir
Argilo sablonneux calcaire. Les sols contiennent 20 % de sables, permettant une bonne aération et un bon drainage. Le vignoble est situé à 250 m d'altitude, permettant une amplitude thermique importante entre le jour et la nuit.

Vinification
Les raisins sont égrappés, suivi d'une macération pelliculaire de trois heures, puis pressés. Un débourbage statique est ensuite effectué afin de séparer le clair des bourbes terreuses qui seront écartées. La fermentation alcoolique s'est déroulée à 15 °C pendant 20 jours, à l'abri de l'air afin de conserver la fraîcheur et les notes fruitées décelées dans le raisin.
Le vin est ensuite soutiré afin de retirer les lies grossières de fermentation pour rester trois mois sur lies fines.

Élevage
Cuve béton : 100 % du volume
Durée : 3 mois

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