

Collection

PRINTEMPS / ÉTÉ 2023



PAYS D'OC
Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

CALMEL & JOSEPH Le Penchant

Couleur : Blanc

Cépage : Roussanne

Millésime : 2021

Prix public indicatif au caveau : 12€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Côteaux argilo-sableux-limoneux-calcaires

Vinification : Les raisins sont vendangés tôt le matin pour conserver une température fraîche jusqu'à leur arrivée à la cave. Les raisins sont ensuite éraflés, puis pressés directement pendant 3 heures. Un débouillage statique (48h à 5°C) est ensuite effectué, afin d'obtenir un moût bien clarifié. La fermentation s'est déroulée à 16°C à l'abri de l'air, afin de conserver un maximum d'arômes frais et fruités.

Rendement : 40 hl/ha

Nombre de bouteilles : 15 000

Élevage : Béton

Certification bio : Oui

Méthode de culture : Biologique

Degré d'alcool : 12.5%

DÉGUSTATION

Robe : Jaune clair, reflets or tirant sur le vert.

Nez : Subtil et délicat révélant des notes de fleurs d'acacia, de pêche blanche, de mangue, de citron mûr et d'anis.

Bouche : L'attaque étonne par l'équilibre des tanins, la maturité et sa fraîcheur. C'est une bouche dynamique, droite avec une palette aromatique très méditerranéenne. À l'attaque sur des notes d'aneth, de menthe et d'anis ; puis après oxygénation du vin dans le verre, la tension s'apaise et apparaissent la pêche de vigne, l'abricot, la fleur de sureau et une pointe de réglisse.

SERVICE

Température : 12°C

Accords mets et vins : Sushis, salade de tomates à l'huile d'olive, bouillabaisse, fromage de chèvre cendré, tarte fine pêche.

Conditionnement : 75 cl



DOMAINE CALMEL & JOSEPH - Chemin de la Madone - 11800 MONTIRAT
+33 (0)4 68 72 09 88 - contact@calmel-joseph.com - www.calmel-joseph.com