

Collection

AUTOMNE / HIVER 2023



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

CALMEL & JOSEPH

La Marquise

Couleur : Blanc

Cépages : Roussanne 80%, Grenache gris 20%

Millésime : 2020

Prix public indicatif au caveau : 19€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo-sableux, limoneux-calcaires

Vinification : Les raisins sont éraflés, non foulés et pressés. Le moût est ensuite débourbé par sédimentation naturelle après 48 heures. La fermentation est thermo régulée à 16 degrés afin de baisser lentement de manière régulière jusqu'à la fin de la consommation des sucres. Le jeune vin est alors soutiré dans nos barriques de 228 litres avec ses lies fines.

Rendement : 35 hl/ha

Nombre de bouteilles : 2 000

Élevage : Barrique

Méthode de culture : Biologique

Degré d'alcool : 12,5%

DÉGUSTATION

Robe : Reflets or, légèrement verts avec une robe brillante.

Nez : Très marqué fleurs blanches avec des notes de vanille, d'amandes et d'épices fraîches, comme la coriandre et l'aneth.

Bouche : Le passage en barriques offre une finale sur des notes de fruits à coque et d'épices. Le Grenache gris apporte cette belle complexité avec ses notes d'agrumes et accentue en bouche cette présence minérale. L'attaque est franche, ronde, harmonieuse sur des arômes de fruits exotiques, d'abricot, d'amande douce et de pêche blanche.

SERVICE

Température : 12°C

Accords mets et vins : Volaille en sauce, poisson gras, tarte fine aux poireaux, fromages (Comté et Brillat-savarin), dessert (sabayon ou opéra).

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