

CRÉMANT DE LIMOUX

Brut

Robe aux reflets verts, limpide, belle mousse soyeuse, bulles fines et élégantes. Le nez est superbe avec des notes de pêche blanche, de fleurs et d'agrumes tel que le pamplemousse rose. La bouche est vineuse, fruitée et fraiche. Des arômes de fleur blanche et de citron apparaissent ainsi qu'une délicate amertume de part les bulles. C'est un vin effervescent qui peut être apprécié à l'apéritif mais qui a suffisamment de tenue pendant un repas.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
AOP Crémant de Limoux

Cépages
60 % Chardonnay, 30 % Chenin, et 10% Pinot Noir

Rendement
50 HL / Ha

Degré
12% alc./vol

Terroir
Argilo calcaire . Les vignes sont situées à l'ouest de Limoux à une Altitude de 200 à 300 mètres où les précipitations moyennes sont de 800 mm/an. Le climat est humide et tempéré, ouvert aux flux d'ouest et à des périodes chaudes. La maturité est plus tardive que dans les terroirs Méditerranéen et d'Autan.

Vinification
Méthode traditionnelle : La récolte se fait exclusivement à la main. Les raisins sont transportés jusqu'à la cave dans des petites cagettes, ils sont pressés puis élaborés comme un vin blanc classique en cuve thermo-régulée à 15 °C. Après un assemblage minutieux entre plusieurs cuves, le vin est alors mis en bouteilles après ajout de levures sélectionnées. C'est alors que la deuxième fermentation (prise de mousse) démarre et emprisonne les bulles de gaz carbonique dans la bouteille. Après avoir laissé le vin reposer au contact des lies pendant 15 mois. L'étape finale consiste à remuer le vin tête en bas pour concentrer le dépôt vers le goulot de manière à l'expulser après congélation. Cette étape entraîne une légère baisse du niveau de vin dans la bouteille qui est réajustée à l'aide de vin tranquille et de liqueur d'expédition au moment du bouchage final au liège .

Élevage
En bouteille 15 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



RÉCOMPENSES

Effervescents du Monde 2019
Médaille d'argent

Bettane & Dessauve 2019 - page 602
14/20

Guide Hachette 2019 - page 717
1* : ... complexité sur une bouche vive en attaque, bien équilibrée et justement dosée.

Jancis Robinson 30/09/2017
15.5/20 Creamy, brioche, quite a lot of sweetnes ...

PRESSE

Terre et Vins, hors-série SUD (octobre 2019) - 10/2019

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