

LA REINE CARIGNAN(NE)

Aujourd'hui je suis reine. Autrefois j'étais libre. Tel est le destin de ce Carignan blanc issu des plus beaux terroirs du Roussillon. D'une belle couleur jaune pâle, son premier nez est très flatteur sur des arômes d'agrumes confits de mirabelle et de chèvrefeuille pour laisser s'exprimer après aération des notes de sarriette et de basilic mais aussi plus minérales type silex. Incroyable, cette fraîcheur en bouche signe de sa situation en altitude. On trouve des arômes d'amandes, de muscade et d'abricot séché, suivi d'une légère touche de rose fanée; une finale minérale. Ce cépage oublié est digne des grandes tables et se révèle un de nos plus beau ambassadeur.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
Vin de France

Millésime
2024

Cépages
100% Carignan blanc

Degré
12,5 % alc. /vol

Terroir
Argilo calcaire

Vinification
Tout le processus de vinification est effectué sans aucun ajout de sulfites. Les raisins sont récoltés à la main, triés à la parcelle qui est complantée en Carignan noir, gris et blanc. Seules les souches de raisins blancs sont récoltées. Les grappes sont acheminées sur tapis roulants jusqu'au pressoir. Une fois le raisin pressé, le jus est débourbé de manière statique durant 48 heures.
La fermentation alcoolique démarre naturellement pour une durée de 15 jours à 18 °Celsius. La fermentation malolactique s'effectue naturellement dans les jours qui suivent.
Le vin est alors conservé sur lies fines jusqu'à sa mise en bouteille afin d'éviter tout phénomène d'oxydation.

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