

CLAIRETTE DU LANGUEDOC
L'Astre Divin

Belle couleur jaune clair, très brillante. Le nez s'ouvre sur des arômes de mimosa, de camomille et de menthe, puis évolue vers des notes de pain grillé, de pomme verte, de fenouil, d'anis et d'orange. Les tanins sont frais, droits et nets. La bouche révèle des notes de pain d'épice, d'amande, de réglisse et de curry, suivies de nuances poivrées mêlant poivre blanc et poivre rose.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
AOP Clairette du Languedoc

Millésime
2024

Cépages
100% Clairette blanche

Degré
13 % alc. /vol

Terroir
Schiste et argilo calcaire

Vinification
Raisins vendangés à la main, éraflés et foulés. Macération pelliculaire de deux heures avant le pressurage. Débourbage statique de 24 heures à 8 degrés Celsius afin de laisser quelques bourbes fines., Fermentation thermo régulée à 16-17 °C durant quinze jours. Mise en suspension des lies durant trois mois. Pas de fermentation malo lactique

Élevage
Cuve béton : 70 % du volume
Barriques : 30 % du volume
Durée : 6 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