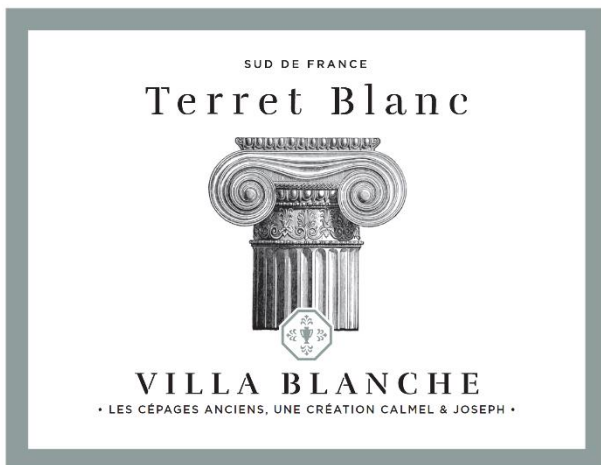




CALMEL & JOSEPH



Nome: TERRET BLANC (Les Cépage Anciens)

Annata: 2020

Regione: LANGUEDOC ROUSSILLONS

Denominazione: IGP PAYS d'OC

Colore: BIANCO

Vitigni: 100 % TERRET BLANC

Formato: 750 ml.

Coltura: privi di ogni etichetta di certificazione, i metodi di coltivazione e vinificazione sono naturali

e rispettosi dell'ambiente. La gamma Calmel & Joseph nasce da rigorose selezioni degli appezzamenti. Tutte le uve vengono raccolte (a mano) alla giusta maturazione e si prediligono vinificazioni gentili. Massima cura nei blend per armonizzare gli equilibri dei vitigni autoctoni. I terreni di origine argillo-calcareo accolgono le vigne ad ovest di Limoux ad una altitudine tra i 200 e i 300 metri dove la precipitazione media è 800 mm/anno. Il clima è umido e temperato, con correnti occidentali che aiutano durante i periodi caldi. La maturità qui si raggiunge più tardi che nel resto del terroir del Mediterraneo e di Autan.

IL TERRET BLANC è un antico vitigno della Linguadoca, piantato sulle rive della laguna di Thau e dimenticato alla fine del XX secolo. Recentemente rivalutato da un gruppo di pionieri amanti della identità della Linguadoca.

In cantina: le uve vengono raccolte di notte per mantenere una temperatura fresca. Prima della pressatura si effettua una piccola macerazione di 4 ore. La fermentazione avviene intorno ai 16°C. Le fecce sono rimesse in sospensione settimanalmente dopo la fermentazione alcolica per circa un mese. Non viene svolta alcuna conversione malolattica e l'affinamento si svolge in acciaio per circa 3 mesi sulle proprie fecce.

Caratteristiche: questa annata 2020 si presenta con un colore dai riflessi verdi e giallo chiari. Al naso è vivace, fresco e molto gradevole con le sue note di frutta esotica e agrumi. Al palato è netto, rinfrescante con piacevoli note fruttate con un tocco salino molto caratteristico. Questo è vitigno tipico della regione!

Abbinamenti: accompagnerà perfettamente i vostri vassoi di crostacei, pesce, crostacei e carni bianche. Un vitigno da scoprire!

Servizio: 8-10°C