



## **IGP Pay's d'Oc Amstramgram "Quartier Libre"**

Calmel & Joseph is een 'maison de négoce'. Een fenomeen dat circa 15 jaar geleden begon. Tot die tijd had je naast de grote coöperaties kleine gespecialiseerde wijnboeren die een maximale expressie van het terroir nastreefden. Steeds vaker zie je gepassioneerde 'jonge' wijnmakers die druiven en most kopen uit specifieke streken om daar wijn van te maken.

De zogenaamde 'micro-négociants' zijn er nog zeer beperkt in de Languedoc. Een duo dat opvalt is Calmel & Joseph. Zij hebben zich volledig gespecialiseerd in wijnen uit de regio Languedoc-Rousillon en behoren tot de absolute top. Ze werken nauw samen aan de vinificatie en het blenden en opvoeden van de wijnen. Ze produceren wijnen in het midden tot hogere segment die passen bij het Mediterrane terroir en aansluiten bij hun visie en overtuigingen. Het is hun ambitie om wijnen te ontwikkelen uit alle significante regio's in de Languedoc-Rousillon.

Calmel & Joseph werken samen met circa 50 wijnboeren uit de regio. Ze zijn betrokken bij alle belangrijke besluiten van snoeien tot plukken. Het fruit is van het grootste belang voor de kwaliteit van de wijn. De wijnen komen van vijftien AOC's en in acht jaar tijd is het volume gegroeid van 3000 naar 700.000 fles. Inmiddels bezitten ze ook hun eigen wijngoed, Domaine de la Madone, in het dorp Montirat in de Aude. Een belangrijke nieuwe stap die wellicht een nieuwe fase inluidt.

Deze prachtige minerale kanjer heeft niet voor niets een Gouden Medaille ontvangen van het gerenommeerde Franse magazine Terre et Vins. Wat hem vooral bijzonder maakt is zijn prachtige complexiteit voor een jonge wijn die erg veelbelovend is.

Appellatie: IGP Pay's d'Oc

Regio: Languedoc

Druivenrassen: 40% Clairette, 20% Roussanne, 20% Rolle, 20% Grenache

Inhoud: 75cl

Wijnstijl: fruitig-mineraal

Aroma: minerale neus, bijna vuursteen, met de geur van grapefruit en witte bloemen met hint van venkel, anijs en zachte amandel.

Smaak: Zijn smaak is krachtig, rond en heeft een lichte tanninesmaak. Je proeft de citrusvruchten, ananas, mango en citroen ondersteund door kruidige tinten.

Serveren bij: Frisse visgerechten, Salades, schaal- en schelpdieren, Aziatische keuken en sushi.