



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE Chardonnay

Le nouveau Chardonnay Villa Blanche possède une robe or clair. Le nez est droit, franc, sur l'amande et les fleurs blanches, légèrement anisé. La mise en bouche est nette, avec une belle attaque. Le gras et la souplesse du bois arrivent subtilement en milieu de bouche. Agréable amertume en finale avec un retour de bourgeon de jeunet.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2008

Cépages

100% Chardonnay

Degré

13.5% alc./vol

Terroir

Volcanique.

Le climat est typiquement méditerranéen, doux et ensoleillé avec des petites précipitations. Les hivers sont doux, les étés chauds et des sécheresses régulières permettent une maturité parfaite des raisins.

Vinification

Les raisins sont vendangés de nuit en deux fois. Une récolte précoce pour avoir de la fraîcheur dans le vin, puis quinze jours plus tard pour avoir une belle concentration et des arômes plus variétaux.

Egrappage total puis une macération de 4 heures à 5°C. La fermentation est thermorégulée à 15°C. Pas de fermentation malo lactique.

Élevage

Les Chardonnay sont élevés 3 mois en fûts de chêne. Ils sont ensuite mis en bouteille.

RÉCOMPENSES

Decanter

Médaille de bronze