



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE Chardonnay

Couleur jaune avec des reflets verts brillant. Nez très fleur blanche, forte intensité. Pointe de pomme verte aunez et de fruit mûr. La bouche est ample, bien structurée, rappelle le nez au niveau aromatique avec un subtil mélange de fleurs blanches et de fruits.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2011

Cépages

100% Chardonnay

Degré

13% 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 à leur maturité optimale, tôt le matin pour éviter que la chaleur n'oxyde les jus. Egrappage total puis une macération de 13 heures à 7°C. Les jus sont ensuite stabilisés au froid (-6°C).

Élevage

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

RÉCOMPENSES

Meilleur Chardonnay du Monde

Top 5 sur 908 Chardonnay

Jancis Robinson

6e sur 69 Chardonnay

Decanter

Médaille de bronze

Collection IGP – Pays d'Oc

Gold Ambassador Top 15



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



RÉCOMPENSES

International Wine Challenge
Félicité

PRESSE

IGP Pays d'Oc - Communiqué de presse - 08/2012