



# CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## VILLA BLANCHE

### Picpoul de Pinet

Belle robe jaune pâle et brillante. Comme pour tous les vins blancs, le millésime 2021 se caractérise par des volumes très restreints mais une qualité qui est au rendez-vous. Le nez reste fidèle à notre Picpoul de Pinet. Subtile sur des arômes de fleurs blanches, on retrouve des notes d'anis et une finale fraîchement iodée. L'attaque en bouche est vive sur une belle palette aromatique de fruits exotiques, d'ananas, d'aneth et de fenouil. La finale est droite, minérale et un peu saline - à noter la présence d'une petite amertume d'agrumes bien agréable.

Un Picpoul de Pinet plutôt gastronomique qui accompagnera à merveille produits de la mer et fromages. Répétons (à l'inverse des croyances) que ce cépage évolue très bien dans le temps et gagne en complexité après un ou deux ans en bouteille.

#### FICHE TECHNIQUE

**Appellation**

AOP Picpoul de Pinet

**Millésime**

2021

**Cépages**

100% Piquepoul blanc

**Rendement**

45 HL / Ha

**Degré**

13 % alc./vol

**Terroir**

Craie et argile.

**Vinification**

Les raisins sont vendangés la nuit afin de conserver une température fraîche. Une petite macération de 2 heures est effectuée avant pressurage. La fermentation s'effectue autour de 16 °C. Les lies sont mises en suspension de façon hebdomadaire après la fermentation alcoolique pendant un mois. Pas de fermentation malolactique.

**Élevage**

Le vin vieillit en cuves et sur lies pendant 3 mois pour donner du « gras ».

#### RÉCOMPENSES

**Jancis Robinson Oct 2022**

15.5/20



# CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## RÉCOMPENSES

### La Tulipe Rouge 2023

Sélection Meilleurs vins de France

### Guiche Hachette des vins 2023

1\*

## PRESSE

Picpoul de Pinet aux fruits de mer de saison - DinVinguide - 11/2023