



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE

Viognier

Belle robe aux reflets dorés, limpide et brillante. 2021, millésime capricieux et fortement touché par le gel, nous offre un résultat surprenant mais en quantité très limitée. Une partie parcelaire de notre Viognier adossé aux contreforts cévenols nous offre des arômes légèrement iodé et conserve les notes typiques telles que l'abricot, la pêche et les fleurs blanches. La bouche est fraîche, longue, bien équilibrée avec une belle sucrosité naturelle. On retrouve un côté mentholé, fruits exotiques avec une finale agréablement boisée qui vient lier l'ensemble. Un Viognier expressif mais sans excès, bien représentatif du Sud, tout en élégance.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2021

Cépages

100% Viognier

Degré

13 % al./vol

Terroir

Majoritairement cultivé sur des sols de galets calcaires, le vignoble s'inscrit dans un paysage vallonné façonné par des rivières aux crues redoutées. D'autres parcelles s'inscrivent plutôt dans un climat 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 6 heures à 5°C. La fermentation est thermo régulée à 17°C. Pas de fermentation malolactique.

Élevage

Petit élevage de 15 % du volume pendant 3 mois sur des fûts de 1 an.

RÉCOMPENSES

Jancis Robinson Oct 2022

15.5/20



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



- 2 -

www.carmel-joseph.com