



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE

Viognier

Beau jaune jonquille avec des reflets dorés et brillants. Les arômes sont caractéristiques pour ce cépage avec de l'abricot, de la pêche blanche, de la figue verte suivis de senteurs fumées, de vanille, de caramel mou et de cannelle. La bouche est gourmande, ronde, bien équilibrée avec cette sucrosité naturelle. On trouve un mélange de fruits secs, de l'abricot, de la pêche de vigne, du brugnon bien mûr puis la finale est mentholée, noix de coco avec des touches de cumin. Comme d'habitude, cette légère touche toastée apporte un liant très agréable à ce vin.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2022

Cépages

100% Viognier

Degré

13% alc./vol

Terroir

Argilo calcaire

Vinification

Les raisins sont vendangés en respectant les équilibres de fraîcheur et de maturité phénolique. Le mout est pressuré puis sédimenté naturellement pendant 24 heures. La fermentation alcoolique est thermo régulée à 17°C. Fermentation malolactique partielle.

Élevage

- Cuve inoxydable : 80 %
- Fûts : 20 % pendant 3 mois

PRESSE

Article de Wining with Mel - 12/2023