



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE Grenache

Belle robe très pâle avec de jolis reflets pétale de rose. Le nez est fin, floral - fleurs blanches avec des arômes de papaye, de grenade, de rose puis une finale poire verte et fenouil. La bouche est gourmande, souple, fruitée et rafraichissante. On croque dans la cerise, la pêche blanche, les agrumes, la grenade. Une longue finale sur l'amande, la pierre à fusil, et l'anis. Un rosé de plaisir avec un superbe équilibre qui s'appréciera tant à l'apéritif qu'autour d'une belle table.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2022

Cépages

Grenache gris : 40 %; Grenache noir : 60 %

Degré

12.5 % alc./vol

Terroir

Argilo calcaire

Vinification

Les raisins sont vendangés de nuit sur deux périodes. Une récolte précoce début aout, afin d'obtenir une base fraîcheur, puis une deuxième récolte quinze jours à un mois plus tard afin d'obtenir un profil plus concentré et des arômes plus variétaux et méditerranéens.

Egrappage total puis une macération de 6 heures à 5°C. La fermentation est thermorégulée à 15°C. Les lies fines sont rajoutées lors du soutirage avant fermentation alcoolique afin de complexifier la structure en bouche. Pas de fermentation malolactique pour conserver de la fraîcheur.

Élevage

Cuve inoxydable pendant deux mois.

RÉCOMPENSES

Guiche Hachette des vins 2024

2* + Coup de Cœur

VINUM World of Rosé 2023

Médaille d'Argent - 87 points

Concours Mondial de Bruxelles 2023

Médaille d'Or



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



PRESSE

Un rosé frais pour l'été ! - 08/2023

Dominic Rippon pour le magazine britannique The Buyer - 06/2023