



# CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## VILLA BLANCHE Sauvignon Blanc

Belle robe jaune brillante assez pâle. Le nez est expressif, élégant sur des arômes d'agrumes, de mangue, de papaye que suivent des notes d'aneth, de buis. En finale, on retrouve des touches mentholées, un peu de sureau et un côté minéral pierre à fusil. La bouche est nette, vive, limpide. L'attaque est fruitée sur l'orange fraîche, la mangue, le lychee, le citron confit puis sur le cœur de bouche on note la pêche blanche, un peu l'abricot, un côté épicé comme la citronnelle, la coriandre et une finale avec une très belle minéralité. Complexité et vivacité sont les maîtres mots de ce millésime 2022.

### FICHE TECHNIQUE

**Appellation**

IGP Pays d'Oc

**Millésime**

2022

**Cépages**

100% Sauvignon Blanc

**Degré**

12.5 % alc./vol

**Terroir**

Vignes situées sur 3 zones du vignoble languedocien : terroir Méditerranéen, Océanique et Pyrénéen. Sols argilo calcaires et graveleux. Ceci nous permet d'avoir une grande complexité dans l'équilibre de notre sauvignon blanc.

**Vinification**

Les raisins sont vendangés de nuit en deux récoltes. Une récolte précoce pour avoir de la fraîcheur naturelle dans le vin, puis une seconde quinze jours plus tard de manière à avoir une belle concentration et des arômes plus variétaux. Egrappage total puis une macération de 2 heures à 5°C. La fermentation alcoolique est thermo régulée à 14°C. Pas de fermentation malolactique.

**Élevage**

- Cuve inoxydable : 90 % élevé sur lies fines.
- Barriques : 10 % élevé en fut de un vin
- Durée : 3 mois

### RÉCOMPENSES

**Jancis Robinson Juillet 2023**

15,5/20



# CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## RÉCOMPENSES

**Collection Printemps/Été IGP Pays d'Oc 2023**  
Cuvée Ambassadrice

**Concours national des vins IGP**  
Médaille d'argent

---

## PRESSE

**Dee's Küche - 03/2024**

**Bring Flavor Home - 03/2024**