



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE Grenache

Belle robe rose pâle avec de jolis reflets gris clair. Nez floral type fleurs blanches, roses puis apparaissent des arômes frais de pamplemousse, de guimauve, de melon avec une finale sur le fruit de la passion et la pêche blanche. La bouche est gourmande à souhait, souple, fruitée et rafraîchissante. On croque dans l'abricot, les agrumes, la grenade, la cerise avec des notes épicées de poivre blanc. Une gourmandise à l'état pur, mais aussi un vrai vin qui saura accompagner un repas dignement.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2023

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. Égrappage total puis une macération de 6 heures à 5 °C concernant la première récolte, puis 2 heures pour ce qui est de la deuxième récolte. 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 inox pendant deux mois.

RÉCOMPENSES

Top 100 Sud de France 2024

92/100