



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE Picpoul de Pinet

Robe jaune pâle avec des reflets verts. Le nez exprime une belle intensité avec des notes d'agrumes, de citron jaune, de pamplemousse rose, de kiwi et menthe fraîche. En attaque, la bouche est très gourmande. Un cœur très équilibré sur la mangue, la pêche, le melon de Cavaillon, l'ananas et une finale droite, minérale et agréablement saline. Élégant et très agréable dans sa jeunesse, ce vin saura évoluer superbement en bouteille vers des notes iodées et épicées. Un Picpoul de Pinet de belle prestance à table ou en apéritif, en accompagnement de tous les produits de la mer comme des fromages.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

AOP PICPOUL DE PINET

Millésime

2023

Cépages

100% Piquepoul Blanc

Degré

13 % alc. /vol

Terroir

Craie et argile

Vinification

Vendanges manuelles uniquement le matin afin de ne pas abimer les raisins avec de fortes températures. Une macération de 4 à 5 heures est effectuée avant pressurage. Le jus est débourbé après 24 heures de sédimentation. Un levurage est effectué grâce à un pied de cuve de la cave. La fermentation alcoolique s'effectue autour de 16 °C. Après un premier soutirage, les lies fines sont mises en suspension de façon hebdomadaire après la fermentation alcoolique pendant trois mois afin de complexifier le vin. Pas de fermentation malolactique.

Élevage

Cuve béton : 100 % du volume

Durée : 3 mois sur lies en suspension