



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE Chardonnay

D'une belle robe vert pâle très brillante, Villa Blanche Chardonnay 2013 offre des arômes très expressifs de pêche blanche et fruits secs avec une discrète touche mentholée. La bouche est ronde, pleine et bien équilibrée malgré nos inquiétudes d'un millésime tardif par rapport à 2012. Des notes florales, de mangue et d'abricot frais sont caractéristiques de ce vin présents chaque année. Une belle finale épicée subtilement boisée.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2013

Cépages

100% Chardonnay

Degré

13.5% alc./vol

Terroir

Volcanique.

Le climat est typiquement méditerranéen, doux et ensoleillé avec des petites précipitations. Les hivers sont doux, les étés chauds et des sécheresses régulières permettent une maturité parfaite des raisins.

Vinification

Les raisins sont vendangés de nuit en deux fois. Une récolte précoce pour avoir de la fraîcheur dans le vin, puis quinze jours plus tard pour avoir une belle concentration et des arômes plus variétaux.

Egrappage total puis une macération de 4 heures à 5°C. La fermentation est thermorégulée à 15°C. Pas de fermentation malo lactique.

Élevage

Les Chardonnay sont élevés 3 mois en fûts de chêne. Ils sont ensuite mis en bouteille.

RÉCOMPENSES

RVF - Guide Rouge

15 / 20

Collection IGP Oc - 2014

Cuvée Ambassadrice - Coups de Cœur !



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



RÉCOMPENSES

Jancis Robinson

16+ / 20 - An elegant Chardonnay ...!

TOP 100

Dans le Top 100 sur 650 vins dégustés de 220 producteurs!

Concours National des IGP de France

Médaille d'Or

Decanter

Recommandé

Chardonnay du Monde

Médaille d'Argent

Gilbert & Gaillard 2015

Médaille d'Or

PRESSE

Colin Smith - 12/2014

The Scotsman - Rose Murray Brown - 10/2014

Wine Merchant 07.2014 - 09/2014

Meininger Verlag - 09/2014

Wine Align - 07/2014