



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE Chardonnay

Robe jaune clair avec des reflets dorés. Les arômes sont très équilibrés sur des notes de fruits de la passion, d'ananas, de pêche pour finir sur des notes beurrées, de lait de coco et de miel. L'attaque en bouche est droite, fraîche avec une belle amplitude et une longue finale onctueuse. Apparaissent des arômes floraux et mentholés, des notes de mangue, de pain grillé, de miel et de vanille. Villa Blanche Chardonnay est un des grands succès des vins Calmel & Joseph et ce millésime saura maintenir cette belle réputation.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2024

Cépages

100% Chardonnay

Degré

13 % al. /vol

Terroir

Volcanique et argilo calcaire

Vinification

Les raisins sont vendangés de nuit en deux fois. Une première récolte précoce début Aout permettant de conserver de la fraîcheur, puis deux à trois semaines plus tard une seconde récolte, afin d'obtenir une belle concentration et des arômes plus variétaux. Les deux profils sont assemblés après la fin de la fermentation alcoolique.

Égrappage total puis une macération de 4 heures à 5°C avant le pressurage. Débourage statique de 24 heures avant le levurage des mouts. La fermentation alcoolique est conduite à 15°C. Pas de fermentation malolactique.

Élevage

Cuve inoxydable : 70 % du volume

Barris : 30 % du volume

Durée : 3 mois