



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE

Viognier

Beau jaune avec des reflets dorés. Les arômes sont caractéristiques pour ce cépage avec de l'abricot, de la mirabelle et de la mangue, suivis de notes d'herbes aromatiques comme l'anis et la menthe fraîche. La bouche est ronde, bien équilibrée avec cette sucrosité naturelle. On trouve un mélange de fruits exotiques comme l'ananas et le litchis. Une finale florale avec de la fleur d'oranger et d'acacia suivi de notes de cannelle. Comme d'habitude, cette légère touche toastée apporte un liant très agréable à ce vin.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2024

Cépages

100% Viognier

Degré

13% alc./vol

Terroir

Argilo calcaire

Vinification

Les raisins sont vendangés à maturité, en respectant les subtils équilibres de fraîcheur et de maturité phénolique. Le mout est pressuré puis clarifié naturellement pendant 24 heures. Ensuite La fermentation alcoolique est lancée, elle est thermo régulée à 17°C pour une durée de 15 jours. Pas de fermentation malo lactique pour ce millésime .

Élevage

Cuve inoxydable 100%