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 fraiche. 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 fraicheur 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%

www.calmel-joseph.com

DOMAINE CALMEL & JOSEPH - CHEMIN DE LA MADONE - 11800 MONTIRAT - FRANCE - T 33 (0) 468 720 988 - F 33(0) 468 726 164
SARL AU CAPITAL DE 8918,70 EURO - SIREN 42947641900024 - TVA FR94 429 476 419