



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE

Chardonnay

Robe vert, jaune pâle, très brillante et limpide. Villa Blanche Chardonnay 2014 offre à nouveau des arômes très expressifs, entre les fruits à noyau type abricot ou pêche de vigne, les fleurs blanches et une pointe d'amende amère. La bouche est pleine, bien équilibrée, fraîche et fruitée avec des notes de mangue et d'abricot frais. La finale est légèrement plus vive que 2013 avec un boisé subtil qui vient harmoniser l'ensemble des éléments. Un millésime élégant tout en finesse.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2014

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. Égrappage total puis une macération de 4 heures à 5°C. La fermentation est thermorégulée à 15°C. Pas de fermentation malolactique.

Élevage

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

RÉCOMPENSES

TOP 100 - Sud de France

TOP 100

Jancis Robinson 2015

16.5/20



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



RÉCOMPENSES

Guide Gilbert & Gaillard 2015

Médaille d'Or

Meilleur Chardonnay du Monde 2015

Médaille d'Or

PRESSE

03.2015 - Revue Vin de France - Le Coup de Cœur 15/20 - 03/2015