



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE

Chardonnay

Robe jaune vert pâle très brillante, limpide. Les arômes sont très expressifs sur ce millésime plutôt chaud. Nous retrouvons les fruits à noyau type abricot ou pêche de vigne. Puis apparaissent des arômes floraux tels que la fleur d'acacia et l'anis. La bouche est bien équilibrée, fraîche, fruitée et ronde. Très gourmande avec cette minéralité qui caractérise ce vin d'un millésime à l'autre. La finale est finement boisée et harmonieuse. Cette jolie fraîcheur en finale toujours au rendez-vous malgré un millésime caniculaire.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2016

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

Bettane & Desseauve 2018

14/20

IWC 2017

Médaille de Bronze



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



RÉCOMPENSES

Meilleur Chardonnay du Monde

Médaille d'Or : Top 10 (8ème position) sur plus de 700 Chardonnay

PRESSE

Terre de Vins par Sylvie Tonnaire 10/2017 - 10/2018

Jamie Good - 09/2017