



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE Sauvignon Blanc

La robe est limpide avec des reflets verts. Le nez est expressif. En premier lieu, des notes d'agrumes, d'anis et de menthe puis des arômes plus mûrs, des arômes légèrement fumés, plus floraux. En bouche l'attaque est nette, ronde et fruitées avec une très jolie tension. Complexité et fraîcheur se mêlent de manière très agréable. Un vin élégant, original, doté d'une belle complexité aromatique. Une expression originale du Sauvignon Blanc.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2017

Cépages

100% Sauvignon Blanc

Degré

12.% alc. /vol

Terroir

Vignes situées sur 3 zones du vignoble languedocien : terroir Méditerranéen, Océanique et Pyrénéen. Sols argilo calcaires et graveleux. Ceci nous permet d'avoir une grande complexité dans l'équilibre de notre Sauvignon blanc.

Vinification

Les raisins sont vendangés de nuit en deux récoltes. Une récolte précoce pour avoir de la fraîcheur naturelle dans le vin, puis dix jours plus tard de manière à avoir une belle concentration et des arômes plus variétaux. Égrappage total puis une macération de 2 heures à 5°C. La fermentation est thermorégulée à 14°C. Pas de fermentation malolactique.

Élevage

15% élevé en fût de chêne neuf durant 3 mois.

85% 3 mois sur lies fines en cuve inox.

RÉCOMPENSES

IWC 2018

Recommandé

Decanter WWA 2018

Bronze



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



RÉCOMPENSES

Guide Hachette 2019 - page 755

2* : ... Ce Sauvignon s'est placé sur les rangs pour un Coups de Coeur ! ... intensément aromatique !

Jancis Robinson 08/03/2018

16/20 Barley - sugar and lemons on the palate with a smudge of grassiness ...