



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE

Viognier

Reflets jaunes verts et robe brillante . Ce millésime 2018, au printemps très pluvieux et à l'été chaud et sec nous a offert des conditions parfaites pour démarrer notre nouvelle cuvée 100% Viognier. Les arômes sont opulents, typiques de ce cépage sur des notes de pêche blanche , d'abricot et d'agrumes divers. La bouche est ronde, bien équilibrée, fruité avec cette belle fraîcheur en finale caractéristique de nos vins. L'élevage s'exprime également en subtiles touches. C'est un très beau Viognier sur des notes méditerranéennes que nous avons travaillé sur l'équilibre et l'élégance à l'image de nos autres cuvées Villa Blanche.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2018

Cépages

100% Viognier

Degré

13 % alc./vol

Terroir

Volcanique, argileux et calcaire. 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 6 heures à 5°C. La fermentation est thermorégulée à 17°C. Pas de fermentation malolactique.

Élevage

Petit élevage de 15 % du volume pendant 3 mois sur des fûts de 1 an.

RÉCOMPENSES

Sam Kim 2020

90/100

Jancis Robinson



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



16/20

Decanter WWA 2019

91/100

Gilbert et Gaillard

90/100

- 2 -

www.calmel-joseph.com