



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE Chardonnay

Robe jaune pâle brillante, limpide. Ce millésime fût plus humide que les précédents. Les arômes sont toujours puissants. Nous retrouvons ces notes d'abricot, de pêche de vigne et d'anis caractéristiques de notre Villa Blanche Chardonnay. De discrètes fragrances vanillées et de coco complètent le nez. La bouche est bien équilibrée grâce à la récolte en deux temps et le travail d'assemblage : fraîche, fruitée et dense à la fois. En attaque, le vin est plein et harmonieux avec ses notes exotiques, de mangue et d'agrumes pour finir sur des notes toastées très bien fondues. 2018 est gourmand avec cette pointe saline en toute fin de bouche. Nous restons fidèle à la typicité de ce vin avec peut être une fraîcheur légèrement plus présente sur ce millésime.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2018

Cépages

100% Chardonnay

Degré

13.5% alc./vol

Terroir

Volcanique et argilo-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 4 heures à 5°C. La fermentation est thermorégulée à 15°C. Pas de fermentation malolactique.

Élevage

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

RÉCOMPENSES



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



RÉCOMPENSES

Jancis Robinson 2019

15/20

AWC Vienna (Internation Wine Challenge)

Sceau d'approbation (médaille de bronze)

Decanter WWA 2019

Recommandé

Chardonnay du Monde 2019

Médaille d'argent