



# CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## VILLA BLANCHE Grenache

Belle robe rose pâle avec de jolis reflets dorés. Nez floral type fleurs blanches, roses puis apparaissent des arômes frais d'anis, de menthe. La bouche est gourmande à souhait, souple, fruitée et rafraichissante. On croque dans la pêche, l'abricot avec des notes d'agrumes légèrement citronnées mais aussi la grenade. Une gourmandise à l'état pur mais aussi un vrai vin qui saura accompagner un repas dignement.

### FICHE TECHNIQUE

**Appellation**

IGP Pays d'Oc

**Millésime**

2018

**Cépages**

40% Grenache gris - 60% Grenache noir

**Degré**

13% alc./vol

**Terroir**

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 6 heures à 5°C. La fermentation est thermorégulée à 17°C. Les lies fines sont rajoutées lors du soutirage avant fermentation alcoolique afin de complexifier la structure en bouche. Pas de fermentation malolactique.

**Élevage**

En cuve inox.

### RÉCOMPENSES

**IGP Pays d'Oc 2019**

Collection

**Mundus Vini**

Médaille d'or



# CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## RÉCOMPENSES

**Jancis Robinson**  
15,5/20

**Sam Kim 2019**  
93/100

**Gilbert et Gaillard**  
Médaille d'Or

---

## PRESSE

**Cuisine et vins de France, mars 2019 par Karine Valentin - 07/2019**

**IGP Pays d'Oc Rosé, juin 2019, par Elizabeth Gabay - 07/2019**