



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE Chardonnay

Robe jaune pâle brillante, limpide aux reflets tirants sur le vert. C'est un vin très solaire cette année du à un été très chaud et venté. Des arômes puissants de fruits blancs comme l'abricot et la pêche se mêlent aux notes anisés apportant une jolie fraîcheur. On sent ensuite la gourmandise exotique de la vanille de la noix de coco qui viennent complexifier le nez. En bouche, c'est un bel équilibre entre densité et tension. Le fruit s'exprime pleinement grâce aux touches toastées de noisette grillée, apportant de la profondeur. Toujours aussi flatteuse, avec cette pointe saline en toute fin de bouche, Villa blanche chardonnay reste fidèle à sa typicité.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2019

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 permet de conserver la fraîcheur, puis quinze jours plus tard pour obtenir une belle concentration et des arômes plus variétaux. Égrappage total puis une macération de 4 heures à 5°C. La fermentation est conduite à 15°C. Pas de fermentation malo lactique.

Élevage

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

RÉCOMPENSES

Guide Hachette 2021

2*

Guide Hachette 2020



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



**

Decanter WWA 2020

Médaille de Bronze

Jancis Robinson 2020

16/20

Chardonnay du Monde 2020

Médaille d'argent

Mundus Vini

Médaille d'argent

- 2 -

www.calmel-joseph.com