



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE Sauvignon Blanc

La robe est brillante avec des reflets jaunes et verts pâles. Le nez est agréablement expressif, sans exubérance, sur des notes thiols mais aussi des arômes de mangue, de papaye et pamplemousse rose. Quelques notes fumées et toastées parachèvent le nez. En bouche on retrouve les agrumes : des notes citronnées mais aussi légèrement anisées (un peu de fenouil) pour apporter une très belle fraîcheur sur la finale. Nous sommes sur un Sauvignon Blanc élégant, très original et doté d'une grande complexité aromatique. Un des cépages les plus populaires et les plus proposés complètement revisité par notre Maison.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2019

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. Egrappage total puis une macération de 2 heures à 5°C. La fermentation est thermo régulée à 14°C. Pas de fermentation Malo lactique.

Élevage

15 % élevé en fut neuf durant 3 mois, 85 % élevé en cuve inox sur lies fines.

RÉCOMPENSES

Berliner Wine Trophy

Médaille d'argent



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



RÉCOMPENSES

Jancis Robinson 2020

15,5/20

- 2 -

www.carmel-joseph.com