



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

2019

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

Grenache du Monde 2021

Médaille d'or

Mundus Vini 2020

Médaille d'or