



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE Chardonnay

Le nouveau Chardonnay Villa Blanche 2012 possède une robe or clair. Le nez est droit, franc, sur l'amande et les fleurs blanches, légèrement anisé. La mise en bouche est nette, avec une belle attaque. Le gras et la souplesse du bois arrivent subtilement en milieu de bouche. Agréable amertume en finale avec un retour de bourgeon de jeunet.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2012

Cépages

100% Chardonnay

Degré

13.5% alc./vol

Terroir

Volcanique.

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.

Egrappage total puis une macération de 4 heures à 5°C. La fermentation est thermorégulée 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

Chardonnay du Monde 2014

Top 50 sur 890

WINE ALIGN (LCBO) Canada Ontario

Médaille d'Or

Guide Hachette 2014

page 1228



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



Bettane & Dessauve 2014

14/20 : Nez fruits blancs, miellé et fumé, bouche généreuse ...
vraiment agréable

Jancis Robinson

Dégustation Juillet 2013 : 16.5/20

Chardonnay du Monde 2013

Médaille d'Or - 50ème sur 890 Chardonnay dégustés

Decanter

Recommandé

International Wine Challenge 2013

Recommandé

Concours National IGP France

Médaille d'Or

PRESSE

Natalie Mclean - 89/100 - 10/2014

Zoltan Szabo - 08/2014