



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE Sauvignon Blanc

La robe est brillante avec des reflets jaunes. Le nez est expressif mais élégant avec des arômes thiolés d'agrumes type pamplemousse rose et fruits exotiques comme la mangue et la papaye. En finale, des notes fumées lient les fruits exotiques, des touches mentholées, un peu de sureau et un côté minéral « pierre à fusil » qui complètent cette belle complexité aromatique. La bouche est fraîche et limpide : on retrouve des notes fruitées mais aussi citronnée et anisée. Une complexité et une vivacité que l'on retrouve rarement dans les Sauvignons régionaux. De facture noble il peut rivaliser avec des vins de régions à la renommée plus prestigieuse.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2020

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. Ceux-ci nous permettent 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 malolactique.

Élevage

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

RÉCOMPENSES

Wine Align

87/100