

VILLA BLANCHE

Chardonnay

Le nouveau Chardonnay Villa Blanche 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
2008

Cépages
100% Chardonnay

Degré
13.5% alc./vol

Terroir
Volcanique.
Le climat est typiquement méditerranéen, doux et ensoleillé avec des petites precipitations. 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 fraicheur 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.

PALMARÈS

Decanter
Médaille de bronze

PAYS D'OC
Indication Géographique Protégée
Vins de cépages

DOMAINE CALMEL & JOSEPH - CHEMIN DE LA MADONE - 11800 MONTIRAT - FRANCE - T 33 (0) 468 720 988 - F 33(0) 468 726 164
SARL AU CAPITAL DE 8918,70 EURO - SIREN 42947641900024 - TVA FR94 429 476 419