



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE

Terret Blanc

Ce vieux cépage languedocien planté sur les bords de l'étang de Thau fût oublié à la fin du XXème siècle puis ressuscité par le renouveau identitaire du Languedoc. Ce nouveau millésime 2021 a été marqué par des gels printaniers exceptionnels qui ont entraînés une toute petite récolte; toutefois, la qualité du vin est maintenue. Belle robe aux reflets légèrement verts. Le nez est fin, frais et vif sur des arômes de fruits exotiques et anisés. La bouche est bien droite, élégante où l'on retrouve ces notes d'agrumes type pamplemousse mais aussi le buis, la feuille de cassis et la rhubarbe. Une pointe saline en finale, caractéristique du cépage, est pleine et fruitée. Ce vin accompagnera merveilleusement bien vos plateaux de coquillages, poissons ou tout simplement à l'apéritif.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Côte de Thau

Millésime

2021

Cépages

100% Terret Blanc

Rendement

50 HL / Ha

Degré

12 % alc./vol

Terroir

Argilo calcaire.

Vinification

Les raisins sont vendangés la nuit afin de conserver une température fraîche. Une petite macération de 4 heures est effectuée avant pressurage. La fermentation s'effectue autour de 16 °C. Les lies sont mises en suspension de façon hebdomadaire après la fermentation alcoolique pendant un mois. Pas de fermentation malolactique.

Élevage

Le vin vieillit en cuves et sur lies pendant 3 mois.

RÉCOMPENSES

Jancis Robinson Oct 2022

15.5/20