



# CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## VILLA BLANCHE

### Viognier

Beau jaune jonquille avec des reflets dorés et brillants. Les arômes sont caractéristiques pour ce cépage avec de l'abricot, de la pêche blanche, de la figue verte suivis de senteurs fumées, de vanille, de caramel mou et de cannelle. La bouche est gourmande, ronde, bien équilibrée avec cette sucrosité naturelle. On trouve un mélange de fruits secs, de l'abricot, de la pêche de vigne, du brugnon bien mûr puis la finale est mentholée, noix de coco avec des touches de cumin. Comme d'habitude, cette légère touche toastée apporte un liant très agréable à ce vin.

#### FICHE TECHNIQUE

**Appellation**

IGP Pays d'Oc

**Millésime**

2022

**Cépages**

100% Viognier

**Degré**

13% alc./vol

**Terroir**

Argilo calcaire

**Vinification**

Les raisins sont vendangés en respectant les équilibres de fraîcheur et de maturité phénolique. Le mout est pressuré puis sédimenté naturellement pendant 24 heures. La fermentation alcoolique est thermo régulée à 17°C. Fermentation malolactique partielle.

**Élevage**

- Cuve inoxydable : 80 %
- Fûts : 20 % pendant 3 mois

#### PRESSE

Article de Wining with Mel - 12/2023