

VILLA BLANCHE

Picpoul de Pinet

Robe brillante jaune avec des reflets verts. Le nez est fidèle au style Picpoul de Pinet. On retrouve les arômes de fleurs d'acacia et de jeunets puis les agrumes apparaissent avant une finale sur la menthe, l'anis étoilé, des notes marines et iodées. L'attaque en bouche est fraîche, ronde qui s'ouvre sur des fruits exotiques comme la mangue, la papaye, l'ananas pour finir sur des notes d'agrumes légèrement citronnées, minérales et salines. Un Picpoul de Pinet de belle prestance à table ou en apéritif, en accompagnement de tous les produits de la mer et des fromages. Répétons (à l'inverse des croyances) que ce cépage évolue très bien dans le temps et gagne en complexité après un ou deux ans en bouteille.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
AOP PICPOUL DE PINET

Millésime
2022

Cépages
100% Picpoul de Pinet

Degré
13 % alc. /vol

Terroir
Craie et argile.

Vinification
Vendanges manuelles uniquement le matin afin de ne pas abimer les raisins avec de fortes températures. Une 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 trois mois afin de complexifier la bouche. Pas de fermentation malolactique.

Élevage
- Cuve béton : 100 % du volume
- Durée : 3 mois sur lies en suspension

PALMARÈS

Guiche Hachette des vins 2024
1*

La Revue du Vin de France Juillet/Août 2023
89-90/100

www.calmel-joseph.com

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



PRESSE

Article Cuisine et Vins de France Hors Série Sept 2023 - 09/2023

www.calmel-joseph.com

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