VILLA BLANCHE
Viognier

Reflets « jonquille » et dorés avec une robe claire et brillante. Les arômes sont classiques et caractéristiques sur des notes de pêche blanche, d'abricot, de papaye qui laissent place à des notes vanillées, de menthe et d'aneth. La bouche est fruitée, fraîche avec une touche minérale, ce qui permet une belle longueur très équilibrée. On retrouve les fruits exotiques comme l'ananas et la mangue puis des épices tels que le cumin, la cannelle pour s'achever sur la tension de l'anis étoilé et de la menthe. Un beau millésime, un bel assemblage à la hauteur des autres cépages de la gamme Villa Blanche.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
IGP Pays d'Oc

Millésime
2023

Cépages
100% Viognier

Degré
13 % alc. /vol

Terroir
Argilo calcaire

Vinification
Les raisins sont vendangés à maturité, en respectant les équilibres de fraicheur 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

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