

VILLA BLANCHE

Grenache

Belle robe rose pâle avec de jolis reflets gris clair. Nez floral type fleurs blanches, roses puis apparaissent des arômes frais de pamplemousse, de guimauve, de melon avec une finale sur le fruit de la passion et la pêche blanche. La bouche est gourmande à souhait, souple, fruitée et rafraîchissante. On croque dans l'abricot, les agrumes, la grenade, la cerise avec des notes épicées de poivre blanc. Une gourmandise à l'état pur, mais aussi un vrai vin qui saura accompagner un repas dignement.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
IGP Pays d'Oc

Millésime
2023

Cépages
- Grenache gris : 40 %
- Grenache noir : 60 %

Degré
12. 5 % alc. /vol

Terroir
Argilo calcaire

Vinification
Les raisins sont vendangés de nuit sur deux périodes. Une récolte précoce début aout, afin d'obtenir une base fraîcheur, puis une deuxième récolte quinze jours à un mois plus tard afin d'obtenir un profil plus concentré et des arômes plus variétaux et méditerranéens. Égrappage total puis une macération de 6 heures à 5 °C concernant la première récolte, puis 2 heures pour ce qui est de la deuxième récolte. La fermentation est thermorégulée à 15 °C. Les lies fines sont rajoutées lors du soutirage avant fermentation alcoolique afin de complexifier la structure en bouche. Pas de fermentation malolactique pour conserver de la fraîcheur.

Élevage
Cuve inox pendant deux mois.

PALMARÈS

Top 100 Sud de France 2024
92/100

PAYS D'OC
Indication Géographique Protégée
Vins de cépages

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