

VILLA BLANCHE
Chardonnay

Robe jaune clair avec des reflets dorés. Les arômes sont très équilibrés sur des notes de fruits de la passion, d'ananas, de pêche pour finir sur des notes beurrées, de lait de coco et de miel. L'attaque en bouche est droite, fraîche avec une belle amplitude et une longue finale onctueuse. Apparaissent des arômes floraux et mentholés, des notes de mangue, de pain grillé, de miel et de vanille. Villa Blanche Chardonnay est un des grands succès des vins Calmel & Joseph et ce millésime saura maintenir cette belle réputation.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
IGP Pays d'Oc

Millésime
2024

Cépages
100% Chardonnay

Degré
13 % al. /vol

Terroir
Volcanique et argilo calcaire

Vinification
Les raisins sont vendangés de nuit en deux fois. Une première récolte précoce début Aout permettant de conserver de la fraîcheur, puis deux à trois semaines plus tard une seconde récolte, afin d'obtenir une belle concentration et des arômes plus variétaux. Les deux profils sont assemblés après la fin de le fermentation alcoolique.
Égrappage total puis une macération de 4 heures à 5°C avant le pressurage. Débourbage statique de 24 heures avant le levurage des mouts. La fermentation alcoolique est conduite à 15°C. Pas de fermentation malolactique.

Élevage
Cuve inoxydable : 70 % du volume
Barriques : 30 % du volume
Durée : 3 mois

PALMARÈS

Chardonnay du Monde 2025
Médaille d'or

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