VILLA BLANCHE
Grenache

Superbe robe rose pâle et très lumineuse. Le nez est fruité et floral, avec des arômes de mangue et de papaye, de citron et de melon; suivi de notes mentholées qui complètent harmonieusement la palette aromatique. La bouche est superbement équilibrée, fine et élégante. De belles notes de fruits de la passion, de mangue et d'ananas apparaissent avec une pointe finement épicée en finale. Un rosé de pur plaisir, très typé grâce à la présence du Grenache gris qui saura donner beaucoup de plaisir dans sa prime jeunesse mais qui gardera une très belle tenue pendant les 2 à 3 années à venir.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
IGP Pays d'Oc

Millésime
2024

Cépages
40% Grenache gris
60% Grenache noir

Degré
12.5 % alc./vol

Terroir
Argilo-calcaire

Vinification
Les raisins sont vendangés de nuit en deux fois. Une récolte précoce pour avoir de la fraicheur dans le vin, puis quinze jours plus tard pour avoir une belle concentration et des arômes plus variétaux. Egrappage total puis une macération de 6 heures à 5°C. La fermentation est thermo régulée 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.

Élevage
En cuve inox.

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