



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE Grenache Blanc

Couleur jaune pâle. Le nez s'ouvre sur des arômes de fleur de sureau, d'abricot et de nèfle, suivi de notes de craie et de pierre à fusil. La bouche dévoile des arômes de poire verte, d'anis et de pêche de vigne. La minéralité ressort en fin de bouche avec des notes salines et iodées. Les tanins, ronds, frais et gourmands, apportent une belle structure à l'ensemble.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2024

Cépages

100% Grenache Blanc

Degré

13 % alc./vol

Terroir

Argilo calcaire

Vinification

Eraflage total, pressurage direct sans macération pré fermentaire. Sémentation naturelle durant 48 heures. Fermentation alcoolique thermo régulée à 16°C durant trois semaines. Mise en suspension des lies fines pendant trois mois. Pas de fermentation Malo lactique.

Élevage

Cuvé béton : 100 % du volume élevé sur lies fines

Durée : 3 mois