

VILLA BLANCHE

Picpoul de Pinet

Robe jaune pâle avec des reflets brillants. Le nez présente une belle expression d'agrumes avec des notes de mandarine et de citron jaune, suivies d'ananas et de papaye. Des touches iodées et anisées s'entremêlent en deuxième nez. En attaque, les tanins sont frais, puis s'étirent en finale avec rondeur. La bouche offre des arômes de melon jaune, de pêche et de poire verte. La fin de bouche dévoile une belle minéralité avec des notes de graphite et de poivre blanc. Élégant et très agréable dans sa jeunesse, ce vin saura évoluer superbement en bouteille vers des expressions encore plus marines et épicées. Un Picpoul de Pinet de belle prestance, parfait à table ou en apéritif, notamment avec les produits de la mer et les fromages.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
AOP PICPOUL DE PINET

Millésime
2024

Cépages
100% Piquepoul Blanc

Degré
13 % alc. /vol

Terroir
Craie et argile

Vinification
Vendanges manuelles uniquement le matin afin de ne pas abimer les raisins avec de fortes températures. Une macération de 4 heures est effectuée avant pressurage. Le jus est débourbé après 24 heures de sédimentation. Un levurage est effectué grâce à un pied de cuve. La fermentation alcoolique s'effectue autour de 16 °C. Après un premier débourbage et soutirage, les lies fines sont mises en suspension de façon hebdomadaire après la fermentation alcoolique pendant trois mois afin de complexifier le vin. Pas de fermentation Malo lactique.

Élevage
Cuve béton : 100 % du volume
Durée : 3 mois sur lies en suspension

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