



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE Grenache

Superbe robe rose pâle, très lumineuse. Le nez déploie un bouquet fruité et floral, mêlant la mangue et la papaye, le citron et le melon, avant de s'ouvrir sur de délicates notes mentholées qui complètent harmonieusement l'ensemble. La bouche se révèle fine, précise et élégante. De belles nuances de fruits de la passion, de mangue et d'ananas, soutenues par une pointe épicée en finale.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2025

Cépages

60% Grenache noir, 40% Grenache gris

Degré

12.5 % alc./vol

Terroir

Argilo-calcaire

Vinification

Les raisins sont vendangés de nuit sur deux périodes. Une récolte précoce début août, afin d'obtenir de la fraîcheur, puis une deuxième récolte quinze jours à un mois plus tard afin d'obtenir des arômes plus concentrés, mettant en lumière l'aspect variétal des cépages et leur typicité méditerranéenne.

Egrappage total suivi d'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 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 pour conserver de la fraîcheur.

Élevage

2 mois en cuve inox