

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 fraicheur, puis une deuxième récolte quinze jours à un mois plus tard afin d'obtenir des arômes plus concentrés. 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 fraicheur.

Élevage
2 mois en cuve inox

PALMARÈS

Jancis Robinson
16/20

Grenaches du Monde 2026
Médaille d'or

Gilbert & Gaillard 2026
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