



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE Viognier

Une robe jaune clair, lumineuse et limpide. Au nez, des arômes typiques de sa variété : fleurs blanches, pêche, melon, papaye et poivre blanc. En bouche, l'attaque est ronde et gourmande. On découvre un délicieux mélange de fruits comme la mangue, l'abricot, la pêche et de mandarine. Un vin séduisant avec une belle longueur.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2025

Cépages

100% Viognier

Degré

12,5% alc./vol

Terroir

Argilo calcaire

Vinification

Les raisins sont vendangés à maturité, pour s'assurer de la maturité phénolique et organoleptique. Le moût est pressuré puis clarifié naturellement pendant 24 heures. Une fois, la fermentation alcoolique lancée, elle est est thermo régulée à 17°C pour une durée de 15 jours. Pas de fermentation malolactique pour ce millésime.

Élevage

100% en cuve inoxydable.