

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.

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