

VILLA BLANCHE

Terret Blanc

Ce vieux cépage languedocien planté sur les bords de l'étang de Thau fût oublié à la fin du XXème siècle puis ressuscité par le renouveau identitaire du Languedoc. Le millésime 2025 présente une robe jaune pâle. Le nez est fruité, frais, agréable avec ses notes de fruit de la passion de citron, de menthe et d'aneth. La bouche est droite, rafraîchissante et possède une belle complexité autour de la mandarine, du pamplemousse. Une finale minérale avec des notes de silex et de graphite. Ce typique cépage de notre région accompagnera parfaitement vos plateaux de coquillages, poissons, crustacés et viande blanche. Un cépage à découvrir !

FICHE TECHNIQUE

Appellation
IGP Côtes de Thau

Millésime
2025

Cépages
100% Terret blanc

Degré
12 % alc./vol

Terroir
Argilo calcaire

Vinification
Les raisins sont vendangés la nuit afin de conserver une température fraiche. Une petite macération pelliculaire de 2 heures est effectuée avant pressurage. Le débourbage est poussé au maximum afin d'avoir des jus aussi clairs que possible. La fermentation alcoolique est thermo régulée à 14 °C. Pas de fermentation malolactique.

Élevage
Cuve inoxydable : 100 % du volume
Durée : 2 mois

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