

VILLA BLANCHE

Sauvignon Blanc

Belle robe jaune très pâle. Un nez très aromatique sur des notes de pamplemousse, de mandarine puis apparaissent des fruits exotiques comme la mangue, la papaye pour finir sur des notes anisées. En bouche, on retrouve un vin frais, vif et nerveux. Les expressions exotiques, de citron, de pamplemousse rose sont très équilibrées avant de laisser place à quelques notes de fenouil. Très jolie fraîcheur, un vin droit et limpide qui étonne par sa complexité et sa vivacité. Un assemblage de Sauvignon provenant de terroirs différents qui offre toute la richesse des vins signés « Villa Blanche ».

FICHE TECHNIQUE

Appellation
IGP Pays d'Oc

Millésime
2025

Cépages
100% Sauvignon Blanc

Degré
12 % alc./vol

Terroir
Vignes situées sur 3 zones du vignoble languedocien : terroir Méditerranéen, Océanique et Pyrénéen. Sols argilo calcaires et graveleux. Ceci nous permet d'avoir une grande complexité dans l'équilibre de notre sauvignon blanc.

Vinification
Les raisins sont vendangés de nuit en deux récoltes. Une récolte précoce pour avoir de la fraicheur naturelle dans le vin, puis une seconde quinze jours plus tard de manière à avoir une belle concentration et des arômes plus variétaux. Egrappage total puis une macération de 2 heures à 5°C. La fermentation alcoolique est thermo régulée à 14°C. Une attention toute particulière est portée à la protection des jus contre l'oxydation. Cette maitrise nous permet d'obtenir un Sauvignon Blanc très expressif. Pas de fermentation malolactique afin de maintenir de la fraicheur.

Élevage
Cuve inoxydable : 90 % élevé sur lies fines.
Barriques : 10 % élevé en fut d'un vin
Durée : 3 mois

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