

VILLA BLANCHE

Grenache Blanc

Une robe jaune pâle. Au nez, des arômes de coing, de poire et d'abricot, suivis de notes de fleurs blanche et d'anis. En bouche, des notes de melon et de pêche jaune, suivi de notes citronnées et de zeste d'orange. Les tannins sont frais et fondus. Belle tension en finale.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
IGP Pays d'Oc

Millésime
2025

Cépages
100% Grenache Blanc

Degré
12,5% alc./vol

Terroir
Argilo calcaire

Vinification
Eraflage total, pressurage direct sans macération pré fermentaire. Sédimentation naturelle durant 48 heures. Fermentation alcoolique thermo régulée à 16°C durant trois semaines. Mise en suspension des lies fines pendant 2 semaines. Pas de fermentation Malo lactique.

Élevage
Cuve béton : 100 % du volume élevé sur lies fines
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