



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



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