

VILLA BLANCHE

Chardonnay

Robe jaune clair avec des reflets légèrement dorés. Les arômes sont très équilibrés sur des notes de citron confit, d'ananas, d'abricot pour finir sur des notes beurrées, de lait de coco et de caramel. L'attaque en bouche est droite, fraîche avec une belle amplitude et une longue finale onctueuse. Apparaissent des notes d'aubépine, d'amande grillée, de miel et de fleurs d'acacia. Villa Blanche Chardonnay est un des grands succès de la maison Calmel & Joseph, ce millésime honore cette belle réputation.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
IGP Pays d'Oc

Millésime
2025

Cépages
100% Chardonnay

Degré
13,5 % alc. /vol

Terroir
Volcanique et argilo calcaire

Vinification
Les raisins sont vendangés de nuit en deux fois. Une première récolte a lieu au début du mois d'août, amenant de la fraîcheur à cette cuvée, puis deux à trois semaines plus tard, une deuxième récolte est effectuée afin d'obtenir une belle concentration et des arômes plus variétaux. Ces deux profils de cuvée sont assemblés après la fin de la fermentation alcoolique pour créer un vin équilibré. Égrappage total suivi par une macération de 4 heures à une température de 5°C est faites avant le pressurage. Débourbage statique de 24 heures avant le levurage des moûts. La fermentation alcoolique est conduite à 15°C. Pas de fermentation malolactique.

Élevage
Cuve inoxydable : 70 % du volume
Barriques : 30 % du volume
Durée : 3 mois

PALMARÈS

Decanter 2026
89/100

PAYS D'OC
Indication Géographique Protégée
Vins de cépages

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



PALMARÈS

Mundus Vin
Médaille d'Or

PAYS D'OC
Indication Géographique Protégée
Vins de cépages

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