

VILLA BLANCHE

Sauvignon Blanc

La robe est pâle et limpide. Le nez est franc avec des arômes agrumes, bergamote, nuances de fougères, de genets et de bourgeons de cassis. En bouche, l'acidité est nette, équilibrée par une rondeur naturelle. Ce vin est frais, élégant, doté d'une grande complexité aromatique.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
IGP Pays d'Oc

Millésime
2014

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 fraîcheur naturelle dans le vin, puis dix jours plus tard de manière à avoir une belle concentration et des arômes plus variétaux. Égrappage total puis une macération de 2 heures à 5°C. La fermentation est thermorégulée à 14°C. Pas de fermentation malolactique.

Élevage
4 mois en cuve .

PALMARÈS

Guide Gilbert & Gaillard 2016
Médaille d'Or

Jancis Robinson 2015
16/20

Decanter 2015
Recommandé

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