

VILLA BLANCHE

Picpoul de Pinet

Couleur jaune pâle avec des reflets verts. Le nez de ce vin est délicat à la fois fleur blanche, exotique sur des notes d'agrumes. La bouche est ronde ample et gourmande. Sa finale vive relève des notes citronnées, pamplemousse et une pointe d'amertume très agréable. Élégant et bien équilibré, c'est un vin qui évolue superbement en bouteille vers des notes iodées et d'aneth. Un Picpoul de Pinet de belle prestance à table ou à l'apéritif, en accompagnement des produits de la mer et de fromages (plutôt chèvre, brebis).

FICHE TECHNIQUE

Appellation
Picpoul de Pinet

Millésime
2014

Cépages
100% Picpoul de Pinet

Production
50 HL / Ha

Degré
12.5% alc./vol

Terroir
Craie et argile.

Vinification
Les raisins sont vendangés tôt le matin afin de conserver une température optimale. Une petite macération de 4 heures est effectuée avant pressurage. La fermentation s'effectue également à basse température. Les lies sont mises en suspension de façon hebdomadaire après la fermentation alcoolique pendant deux mois. Pas de fermentation malolactique.

Élevage
Le vin vieillit en cuves et sur lies pendant 2 mois.

PALMARÈS

Jancis Robinson 2015
16.5/20

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