VILLA BLANCHE

Picpoul de Pinet

Robe brillante aux reflets verts et jaunes. Le nez est droit, net, très floral avec des notes d'anis et d'iode. L'attaque en bouche est ronde, ample, très souple. Ensuite la finale révèle une belle fraicheur, tendant vers des arômes d'agrumes. Le travail sur lies apporte matière et longueur. Toujours aussi élégant dans sa jeunesse, ce vin saura évoluer superbement en bouteille pendant plusieurs années. Un Picpoul de Pinet haut de gamme, à table ou en apéritif, en accompagnement de tous les produits de la mer et des fromages.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
Picpoul de Pinet

Millésime
2016

Cépages
100% Picpoul de Pinet

Rendement
55 HL / Ha

Degré
12.5% alc./vol

Terroir
Craie et argile.

Vinification
Les raisins sont vendangés la nuit afin de conserver une température fraiche. Une petite macération de 2 heures est effectuée avant pressurage. La fermentation s'effectue autour de 16 °C. Les lies sont mises en suspension de façon hebdomadaire après la fermentation alcoolique pendant un mois. Pas de fermentation malolactique.

Élevage
Le vin vieillit en cuves et sur lies pendant 3 mois.

RÉCOMPENSES

Jancis Robinson 30/09/2017
16.5 / 20 This is a paean to early summer apples! ...

Guide Hachette - 1 étoile
Cette cuvée scintillante

PRESSE

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

La Revue des Vins de France - Juin 2017 - 05/2017

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