



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE Picpoul de Pinet

Robe limpide aux reflets verts. Le nez est très floral avec toujours ces notes d'anis et d'iode. L'attaque en bouche est opulente, longue et harmonieuse. La fraîcheur est bien présente sur ce millésime, accompagnée de notes de pomme verte, salines et d'agrumes. Toujours aussi élégant, ce vin évolue superbement en bouteille. Un Picpoul de Pinet de belle prestance à table ou en apéritif, en accompagnement de tous les produits de la mer et des fromages.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

Picpoul de Pinet

Millésime

2017

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 fraîche. 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 08/03/2018

16/20 Smells of apple and rhubarb candy, pear drops ...

PRESSE

Cuisine et Vins de France - Nov 2018 - 10/2018