VILLA BLANCHE

Picpoul de Pinet

La Robe est brillante avec des reflets verts. Le nez est subtil avec une minéralité plus marquée que sur 2017. Les arômes de fleurs blanches et d'anis apparaissent soutenus par une forte présence iodée sur ce millésime. La bouche est bien équilibrée, harmonieuse et gourmande. Des arômes de poire, de pomme verte viennent se mêler à des notes épicées et des herbes aromatiques comme l'aneth et le fenouil. L'agrume et des notes salines marquent ce vin sur sa longue finale. Un nouveau Picpoul de Pinet de belle prestance à table ou en apéritif, en accompagnement de tous les produits de la mer et des fromages. Répétons que ce cépage évolue très bien dans le temps et gagne en complexité après un ou deux ans en bouteille : personnellement c'est à ce moment-là que nous le préférons.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
Picpoul de Pinet

Millésime
2018

Cépages
100% Piquepoul blanc

Rendement
45 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
16/20

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

RÉCOMPENSES

Decanter WWA 2019
90/100

PRESSE

"Du homard avec du vin" - Stockholm Kungsholmendirekt - 08/2020

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