

VILLA BLANCHE

Picpoul de Pinet

Robe brillante et limpide. Le nez est fidèle à notre style de Picpoul de Pinet. Les arômes de fleurs de sureau, d'anis et d'iode sont bien présents avec une petite amertume d'agrume en finale. L'attaque en bouche est fraîche puis s'ouvre une belle palette aromatique de pomme verte, d'ananas, d'aneth et de fenouil. La finale est verticale et minérale avec des notes salines. Un Picpoul de Pinet de belle prestance à table ou en apéritif, en accompagnement de tous les produits de la mer et des fromages. Répétons (à l'inverse des croyances) que ce cépage évolue très bien dans le temps et gagne en complexité après un ou deux ans en bouteille.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
Picpoul de Pinet

Millésime
2019

Cépages
100% Piquepoul blanc

Production
45 HL / Ha

Degré
13 % 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.

PALMARÈS

Jancis Robinson 2020
16/20

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



PRESSE

"Calmel et Joseph | Meilleur producteur du Languedoc" - winebusiness.nl - 07/2

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