



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE

Viognier

Reflets verts eau avec une robe claire et brillante. Un millésime 2020 plein de surprises avec des gels assez tardifs au printemps. Toutefois, notre situation géographique sur les contreforts cévenols a été épargnée de ce froid inhabituel en cette saison. Les arômes sont classiques et caractéristiques sur des notes de pêche blanche, d'abricot et de fleurs blanches. La bouche est fruitée avec une touche minérale qui offre une belle longueur et un bel équilibre. Toujours sur ce millésime l'élevage s'exprime également en subtiles touches. Un beau millésime, un bel assemblage à la hauteur des autres cépages de la gamme Villa Blanche.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2020

Cépages

100% Viognier

Degré

13.5 % al./vol

Terroir

Majoritairement cultivé sur des sols de galets calcaires, le vignoble s'inscrit dans un paysage vallonné façonné par des rivières aux crues redoutées. Le climat est typiquement méditerranéen, doux et ensoleillé avec des petites précipitations. Les hivers sont doux, les étés chauds et des sécheresses régulières permettent une maturité parfaite des raisins.

Vinification

Les raisins sont vendangés de nuit en deux fois. Une récolte précoce pour avoir de la fraîcheur dans le vin, puis quinze jours plus tard pour avoir une belle concentration et des arômes plus variétaux. Egrappage total puis une macération de 6 heures à 5°C. La fermentation est thermo régulée à 17°C. Pas de fermentation Malolactique.

Élevage

Petit élevage de 15 % du volume pendant 3 mois sur des fûts de 1 an.

RÉCOMPENSES

Guide Hachette des Vins 2022

2*



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



Wine Align
87/100

- 2 -

www.carmel-joseph.com