

VILLA BLANCHE

Grenache

Brillante robe rose pâle avec de beaux reflets. Le nez du millésime 2020 est très floral avec des expressions de fleurs blanches, de roses, de jasmin qui glissent sur des notes subtiles d'anis étoilé et de menthe poivrée. La bouche est superbement équilibrée avec beaucoup de gourmandise, de fruité et une finale très rafraichissante. On mord dans la pêche, l'abricot, les agrumes, le citron confit mais aussi la grenade. Une gourmandise à l'état pur pour l'apéritif mais aussi qui saura aussi accompagner un repas dignement.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
IGP Pays d'Oc

Millésime
2020

Cépages
40% Grenache gris - 60% Grenache noir

Degré
13% alc./vol

Terroir
Argilo-calcaire. 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 fraicheur dans le vin, puis quinze jours plus tard pour avoir une belle concentration et des arômes plus variétaux. Égrappage total puis une macération de 6 heures à 5°C. La fermentation est thermorégulée à 17°C. Les lies fines sont rajoutées lors du soutirage avant fermentation alcoolique afin de complexifier la structure en bouche. Pas de fermentation malolactique.

Élevage
En cuve inox.

PALMARÈS

Guide Hachette des Vins 2022
1*

Wine Align
87/100

PAYS D'OC
Indication Géographique Protégée
Vins de cépages

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