

VILLA BLANCHE

Sauvignon Blanc

La robe est brillante avec des reflets jaunes. Le nez est expressif mais élégant avec des arômes thiolés d'agrumes type pamplemousse rose et fruits exotiques comme la mangue et la papaye. En finale, des notes fumées lient les fruits exotiques, des touches mentholées, un peu de sureau et un côté minéral « pierre à fusil » qui complètent cette belle complexité aromatique. La bouche est fraîche et limpide : on retrouve des notes fruitées mais aussi citronnée et anisée. Une complexité et une vivacité que l'on retrouvent rarement dans les Sauvignons régionaux. De facture noble il peut rivaliser avec des vins de régions à la renommée plus prestigieuse.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
IGP Pays d'Oc

Millésime
2020

Cépages
100% Sauvignon Blanc

Degré
12% alc./vol

Terroir
Vignes situées sur 3 zones du vignoble languedocien : terroir Méditerranéen, Océanique et Pyrénéen. Sols argilo calcaires et graveleux. Ceux-ci nous permettent d'avoir une grande complexité dans l'équilibre de notre sauvignon blanc

Vinification
Les raisins sont vendangés de nuit en deux récoltes. Une récolte précoce pour avoir de la fraicheur naturelle dans le vin, puis dix jours plus tard de manière à avoir une belle concentration et des arômes plus variétaux. Egrappage total puis une macération de 2 heures à 5°C. La fermentation est thermo régulée à 14°C. Pas de fermentation malolactique.

Élevage
15 % élevé en fut neuf durant 3 mois, 85 % élevé en cuve inox sur lies fines.

PALMARÈS

Wine Align
87/100

PAYS D'OC
Indication Géographique Protégée
Vins de cépages

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