



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE Chardonnay

Robe brillante, limpide aux reflets jaune-vert. C'est un vin très solaire cette année dû à un été chaud avec peu de pluie. Des arômes puissants de fruits blancs comme l'abricot et la pêche de vigne ouvrent le bal ; puis se mêlent des notes anisés, légèrement vanillée et de noix de coco qui apportent une belle fraîcheur. En bouche ce travail minutieux d'assemblage nous récompense d'un bel équilibre entre densité et tension. Le fruit s'exprime pleinement grâce aux touches toastées d'amandes grillées et cette finale subtilement fumée. Toujours aussi flatteuse, avec cette pointe saline en toute fin de bouche, Villa Blanche Chardonnay reste fidèle à sa typicité et sa réputation.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2021

Cépages

Chardonnay

Degré

13.5% alc./vol

Terroir

Volcanique et 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 permet de conserver la fraîcheur, puis quinze jours plus tard pour obtenir une belle concentration et des arômes plus variétaux. Égrappage total puis une macération de 4 heures à 5°C. La fermentation est conduite à 15°C. Pas de fermentation malolactique.

Élevage

Les Chardonnay sont élevés 3 mois en fûts de chêne. Ils sont ensuite mis en bouteille.

RÉCOMPENSES

Mundus Vini 2022

Médaille d'Argent



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



RÉCOMPENSES

Jancis Robinson Oct 2022

15/20

America Awards 2022

Médaille d'Or

Chardonnay du Monde 2022

Médaille d'Argent Chardonnay du Monde 2022

Christy Canterbury MW Selection

Médaille d'Argent Mundus Vini 2022

Médaille d'Argent

2021 91/100 The Tasting Panel Magazine Mai/Juin 2022

91/100