VILLA BLANCHE

Terret Blanc

Ce vieux cépage languedocien planté sur les bords de l'étang de Thau fût oublié à la fin du XXème siècle puis ressuscité par le renouveau identitaire du Languedoc. Ce nouveau millésime 2021 a été marqué par des gels printaniers exceptionnels qui ont entrainés une toute petite récolte; toutefois, la qualité du vin est maintenue. Belle robe aux reflets légèrement verts. Le nez est fin, frais et vif sur des arômes de fruits exotiques et anisés. La bouche est bien droite, élégante où l'on retrouve ces notes d'agrumes type pamplemousse mais aussi le buis, la feuille de cassis et la rhubarbe. Une pointe saline en finale, caractéristique du cépage, est pleine et fruitée. Ce vin accompagnera merveilleusement bien vos plateaux de coquillages, poissons ou tout simplement à l'apéritif.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
IGP Côte de Thau

Millésime
2021

Cépages
100% Terret Blanc

Production
50 HL / Ha

Degré
12 % alc./vol

Terroir
Argilo calcaire.

Vinification
Les raisins sont vendangés la nuit afin de conserver une température fraiche. Une petite macération de 4 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 Oct 2022
15.5/20

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