VILLA BLANCHE
Viognier

Beau jaune jonquille avec des reflets dorés et brillants. Les arômes sont caractéristiques pour ce cépage avec de l'abricot, de la pêche blanche, de la figue verte suivis de senteurs fumées, de vanille, de caramel mou et de cannelle. La bouche est gourmande, ronde, bien équilibrée avec cette sucrosité naturelle. On trouve un mélange de fruits secs, de l'abricot, de la pêche de vigne, du brugnon bien mûr puis la finale est mentholée, noix de coco avec des touches de cumin. Comme d'habitude, cette légère touche toastée apporte un liant très agréable à ce vin.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
IGP Pays d'Oc

Millésime
2022

Cépages
100% Viognier

Degré
13% alc./vol

Terroir
Argilo calcaire

Vinification
Les raisins sont vendangés en respectant les équilibres de fraicheur et de maturité phénolique. Le mout est pressuré puis sédimenté naturellement pendant 24 heures .La fermentation alcoolique est thermo régulée à 17°C. Fermentation malolactique partielle.

Élevage
- Cuve inoxydable : 80 %
- Fûts : 20 % pendant 3 mois

PRESSE

Article de Wining with Mel - 12/2023

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