



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



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. Belle robe jaune pâle aux reflets légèrement verts. Le nez est élégant, frais et vif sur des arômes de fruits exotiques type ananas, kiwi, citron vert, pamplemousse et une finale poivre rose. La bouche est droite, fraîche où l'on retrouve ces notes d'agrumes, de citron, de mandarine, de feuille de cassis, de rhubarbe et poivre blanc. Une pointe saline en finale, ce vin accompagnera merveilleusement bien vos plateaux de coquillages, poissons ou tout simplement à l'apéritif.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Côtes de Thau

Millésime

2022

Cépages

100% Terret blanc

Degré

12 % alc./vol

Terroir

Argilo calcaire

Vinification

Les raisins sont vendangés la nuit afin de conserver une température fraîche. Une petite macération de 2 heures est effectuée avant pressurage. La fermentation s'effectue autour de 14 °C. Les lies sont mises en suspension de façon hebdomadaire après la fermentation alcoolique pendant un mois. Pas de fermentation malolactique.

Élevage

2 mois dans une cuve inoxydable