



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE Sauvignon Blanc

Belle robe jaune très pâle avec des reflets vert clair. Un nez très aromatique sur des notes de pamplemousse, de mandarine puis apparaissent des fruits exotiques comme la mangue, la papaye pour finir sur des notes anisées. En bouche, on retrouve un vin frais, vif et nerveux. Les expressions exotiques, de citron, de pamplemousse rose sont très équilibrées avant de laisser place à quelques notes de fenouil. Très jolie fraîcheur, un vin droit et limpide qui étonne par sa complexité et sa vivacité. Un assemblage de Sauvignon provenant de terroirs différents qui offre toute la richesse des vins signés « Villa Blanche ».

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2024

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. Ceci nous permet 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 fraîcheur naturelle dans le vin, puis une seconde quinze 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 alcoolique est thermo régulée à 14°C. Une attention toute particulière est portée à la protection des jus contre l'oxydation. Cette maîtrise nous permet d'obtenir un Sauvignon Blanc très expressif. Pas de fermentation malolactique afin de maintenir de la fraîcheur.

Élevage

- Cuve inoxydable : 90 % élevé sur lies fines.
- Barriques : 10 % élevé en fut d'un vin
- Durée : 3 mois