VILLA BLANCHE

Grenache

Belle couleur rose pâle avec de beaux reflets brillants. Discret sur le nez, avec des arômes subtils de roses et d'eucalyptus. Fin et souple en bouche, avec des notes de fruits rouges et d'agrumes. Délicieux, belle longueur en bouche, laissant une sensation de fraîcheur avec une légère pointe d'anis.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
IGP Pays d'Oc

Millésime
2014

Cépages
60% Grenache Gris 40% Grenache

Degré
13% alc./vol

Terroir
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 pour avoir de la fraicheur dans le vin, puis quinze jours plus tard pour avoir une belle concentration et des arômes plus variétaux. Egrappage total puis une macération de 6 heures à 5°C. La fermentation est thermorégulée à 17°C. Les lies fines sont rajoutées lors du soutirage avant fermentation alcoolique afin de complexifier la structure en bouche. Pas de fermentation malolactique.

Élevage
En cuve inox

PALMARÈS

Jancis Robinson 2015
16/20

Guide Gilbert & Gaillard 2015
Médaille d'Or

PAYS D'OC
Indication Géographique Protégée
Vins de cépages

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