



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE

Picpoul de Pinet

Robe limpide avec des reflets verts. Le nez est intense, toujours fleur blanche avec des notes d'agrumes, kiwi et menthe fraîche. En attaque, la bouche est très gourmande. Un cœur très équilibré avec une finale droite sur des notes minérales. Élégant et très agréable dans sa jeunesse, ce vin saura évoluer superbement en bouteille vers des notes iodées et épicées pour les plus patients. Un Picpoul de Pinet de belle prestance à table ou en apéritif, en accompagnement de tous les produits de la mer comme des fromages.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

Picpoul de Pinet

Millésime

2015

Cépages

100% Picpoul de Pinet

Rendement

50 HL / Ha

Degré

12.5% alc./vol

Terroir

Craie et argile.

Vinification

Les raisins sont vendangés tôt le matin afin de conserver une température optimale. Une petite macération de 4 heures est effectuée avant pressurage. La fermentation s'effectue également à basse température. Les lies sont mises en suspension de façon hebdomadaire après la fermentation alcoolique pendant deux mois. Pas de fermentation malolactique.

Élevage

Le vin vieillit en cuves et sur lies pendant 2 mois.

RÉCOMPENSES

Guide Hachette 2017

Guide Hachette 1 étoile : Un beau classique pour les fruits de mer ...

Jancis Robinson 2016

15 / 20 : Crisp and clean, melon and papaya !