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 !

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