



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. Il nous offre une robe pale aux reflets légèrement verts. Le nez est très agréable, avec une belle intensité aromatique nous rappelant des notes iodées, salines et une pointe de minéralité. Une agréable fraîcheur en bouche mêlées à de subtiles notes d'agrumes, d'anis et de fruits à chair blanche. Ce vin convient à merveille comme apéritif mais accompagnera avantageusement vos plateaux de coquillages, poissons ou viandes blanches en toute saison.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2016

Cépages

Terret Blanc ou Terret Bourret 100%

Rendement

50 HL / Ha

Degré

12% alc./vol

Terroir

Argilo calcaire.

Vinification

Les raisins sont vendangés la nuit afin de conserver une température fraîche. Une petite macération de 4 heures est effectuée avant pressurage. La fermentation s'effectue autour de 16 °C. Les lies sont mises en suspension de façon hebdomadaire après la fermentation alcoolique pendant un mois. Pas de fermentation malolactique.

Élevage

Le vin vieillit en cuves et sur lies pendant 3 mois.

RÉCOMPENSES

Jancis Robinson

16/20 ... packed with fresh, juicy, chopped apples and white peaches with a handful of lovage thrown in.