



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE

Grenache

Belle robe rose très pâle avec une grande brillance. Le nez est floral, avec des notes d'anis, de rose et de fleurs blanches. La bouche est gourmande, équilibrée, fruitée et fraîche à la fois. Des notes d'agrumes apparaissent mais aussi la pêche blanche, l'abricot et une pointe d'amande et de menthe. Une longue finale qui confirme un rosé structuré à consommer dans sa prime jeunesse mais qui gardera une très belle tenue pendant les 2 ou 3 années à venir.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2017

Cépages

70% Grenache gris - 30% Grenache noir

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 fraîcheur dans le vin, puis quinze jours plus tard pour avoir une belle concentration et des arômes plus variétaux. Égrappage 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.

RÉCOMPENSES

Bettane & Dessauve 2019 - page 602

13.5/20

Sam Kim (Wine Orbit) 2018

93/100



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



RÉCOMPENSES

Jancis Robinson 12/06/2018

16.5/20 Good structure and crunch and elegance

- 2 -

www.calmel-joseph.com