



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE Sauvignon Blanc

La robe est brillante avec des reflets verts. Le nez est expressif mais élégant avec des arômes d'agrumes type citron, pamplemousse rose et fruits exotiques comme la mangue. En finale, on retrouve des touches mentholées, un peu de sureau et un côté minéral pierre à fusil qui complètent cette belle complexité aromatique. La bouche est droite, limpide : on retrouve ces notes fruitées de pêche blanche, d'abricot, un côté floral comme l'iris et une finale subtilement torréfiée. Complexité et vivacité trouvent une belle harmonie depuis le millésime 2017. Notre Sauvignon Blanc est de plus en plus apprécié et 2018 s'inscrit dans cette lignée avec une fraîcheur plus marquée.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2018

Cépages

100% Sauvignon Blanc

Degré

12.% alc. /vol

Terroir

Vignes situées sur 3 zones du vignoble languedocien : terroir Méditerranéen, Océanique et Pyrénéen. Sols argilo-calcaires et graveleux. Ceci nous permet d'avoir une grande complexité dans l'équilibre de notre Sauvignon blanc.

Vinification

Les raisins sont vendangés de nuit en deux récoltes. Une récolte précoce pour avoir de la fraîcheur naturelle dans le vin, puis dix jours plus tard de manière à avoir une belle concentration et des arômes plus variétaux. Égrappage total puis une macération de 2 heures à 5°C. La fermentation est thermorégulée à 14°C. Pas de fermentation malolactique.

Élevage

15% élevé en fût de chêne neuf durant 3 mois.
85% 3 mois sur lies fines en cuve inox.

RÉCOMPENSES

Decanter WWA 2019

Recommandé



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



RÉCOMPENSES

Sam Kim 2019
91/100

Gilbert et Gaillard
Médaille d'Or

- 2 -

www.calmel-joseph.com