



# CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## VILLA BLANCHE

### Picpoul de Pinet

La Robe est brillante avec des reflets verts. Le nez est subtil avec une minéralité plus marquée que sur 2017. Les arômes de fleurs blanches et d'anis apparaissent soutenus par une forte présence iodée sur ce millésime. La bouche est bien équilibrée, harmonieuse et gourmande. Des arômes de poire, de pomme verte viennent se mêler à des notes épicées et des herbes aromatiques comme l'aneth et le fenouil. L'agrumes et des notes salines marquent ce vin sur sa longue finale. Un nouveau Picpoul de Pinet de belle prestance à table ou en apéritif, en accompagnement de tous les produits de la mer et des fromages. Répétons que ce cépage évolue très bien dans le temps et gagne en complexité après un ou deux ans en bouteille : personnellement c'est à ce moment-là que nous le préférons.

#### FICHE TECHNIQUE

**Appellation**

Picpoul de Pinet

**Millésime**

2018

**Cépages**

100% Piquepoul blanc

**Rendement**

45 HL / Ha

**Degré**

12.5% alc./vol

**Terroir**

Craie et argile.

**Vinification**

Les raisins sont vendangés la nuit afin de conserver une température fraîche. Une petite macération de 2 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



# CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## RÉCOMPENSES

**Decanter WWA 2019**  
90/100

---

## PRESSE

"Du homard avec du vin" - Stockholm Kungsholmndirekt - 08/2020