VILLA BLANCHE

Grenache

Belle robe rose pâle avec de jolis reflets dorés . Nez floral type fleurs blanches, roses puis apparaissent des arômes frais d'anis, de menthe. La bouche est gourmande à souhait, souple, fruitée et rafraichissante. On croque dans la pêche, l'abricot avec des notes d'agrumes légèrement citronnées mais aussi la grenade. Une gourmandise à l'état pur mais aussi un vrai vin qui saura accompagner un repas dignement.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
IGP Pays d'Oc

Millésime
2019

Cépages
40% Grenache gris - 60% 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 fraicheur 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.

PALMARÈS

Grenache du Monde 2021
Médaille d'or

Mundus Vini 2020
Médaille d'or

PAYS D'OC
Indication Géographique Protégée
Vins de cépages

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