



# CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## VILLA BLANCHE Viognier

Beaux Reflets verts et brillants . 2019 fut un millésime très particulier avec un hiver pluvieux et un été très chaud. Notre viognier planté sur les contreforts cévenols semble avoir apprécié ces conditions plutôt inhabituelles. Les arômes sont caractéristiques pour ce cépage avec de l'abricot de la pêche et des notes florales. La bouche est gourmande, bien équilibrée, avec en plus cette sucrosité naturelle et ces arômes légèrement mentholés et fruités exotique. Comme d'habitude, une légère touche boisée vient lier le tout de manière à avoir une bouche bien remplie.

### FICHE TECHNIQUE

**Appellation**

IGP Pays d'Oc

**Millésime**

2019

**Cépages**

100% Viognier

**Degré**

13.5 % al./vol

**Terroir**

Majoritairement cultivé sur des sols de galets calcaires, le vignoble s'inscrit dans un paysage vallonné façonné par des rivières aux crues redoutées. 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. Egrappage total puis une macération de 6 heures à 5°C. La fermentation est thermo régulée à 17°C. Pas de fermentation Malolactique.

**Élevage**

Petit élevage de 15 % du volume pendant 3 mois sur des fûts de 1 an.