VILLA BLANCHE
Chardonnay

Robe jaune brillante, limpide aux reflets verts. Un millésime très équilibré avec des profils très intéressants. Fidèle à ses arômes expressifs de fruits blancs, d'abricot et de pêche blanche, on retrouve ces notes anisées, vanillées en finale qui apportent complexité et une élégante fraîcheur. En bouche, nous obtenons grâce à l'assemblage un bel équilibre entre densité et tension si rare dans notre région. Toute la typicité des grands Chardonnay s'exprime pleinement, soulignée par des touches toastées de noisette grillée. C'est un vin flatteur par sa forte originalité et cette pointe saline en toute fin de bouche. Villa Blanche Chardonnay détient une incomparable personnalité : souvent copié, rarement égalé.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
IGP Pays d'Oc

Millésime
2020

Cépages
100% Chardonnay

Degré
13.5% alc./vol

Terroir
Volcanique et 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 permet de conserver la fraîcheur, puis quinze jours plus tard pour obtenir une belle concentration et des arômes plus variétaux. Égrappage total puis une macération de 4 heures à 5°C. La fermentation est conduite à 15°C. Pas de fermentation malolactique.

Élevage
Les Chardonnay sont élevés 3 mois en fûts de chêne. Ils sont ensuite mis en bouteille.

PALMARÈS

Mundus Vini 2021
Médaille d'or

PAYS D'OC
Indication Géographique Protégée
Vins de cépages

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