

Collection

PRINTEMPS / ÉTÉ 2023



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

CALMEL & JOSEPH Villa Blanche

Couleur : Blanc

Cépage : Sauvignon

Millésime : 2022

Prix public indicatif au caveau : 9€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Terroir Méditerranéen, Océanique et Pyrénéen, avec des sols argilo-calcaires et graveleux. Ce dernier permet d'avoir une grande complexité dans l'équilibre du vin.

Vinification : Vendanges de nuit en deux récoltes, la récolte précoce permet une fraîcheur naturelle dans le vin et une belle concentration. Égrappage total, puis une macération de 2 heures à 5°C. La fermentation alcoolique est thermo-régulée à 14°C. Pas de fermentation malolactique.

Rendement : 60 hl/ha

Nombre de bouteilles : 100 000

Élevage : Barrique, inox

Méthode de culture : Traditionnelle

Degré d'alcool : 12,5%

DÉGUSTATION

Robe : Jaune brillante assez pâle.

Nez : Expressif, élégant sur des arômes d'agrumes, de mangue, de papaye, que suivent des notes d'aneth et de buis.

Bouche : On retrouve des touches mentholées, un peu de sureau et un côté minéral pierre à fusil. La bouche est nette, vive, limpide. L'attaque est fruitée sur l'orange fraîche, la mangue, le litchi, le citron confit, puis sur le cœur de bouche on note la pêche blanche, un peu l'abricot, un côté épicé comme la citronnelle, la coriandre et une finale avec une très belle minéralité.

SERVICE

Température : 10-12°C

Accords mets et vins : Asperges vertes à la plancha, filet de soles sauce meunière, tagliatelles aux fruits de mer, brochette de veau et petits légumes, salade de fruits exotiques.

Conditionnement : 75 cl



DOMAINE CALMEL & JOSEPH - Chemin de la Madone - 11800 MONTIRAT
+33 (0)4 68 72 09 88 - contact@calmel-joseph.com - www.calmel-joseph.com