

# Collection

PRINTEMPS / ÉTÉ 2023



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

## CALMEL & JOSEPH Villa Blanche

**Couleur :** Blanc

**Cépage :** Grenache Blanc

**Millésime :** 2022

**Prix public indicatif au caveau :** 9€ TTC

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

**Sol :** Argilo-calcaire

**Vinification :** Éraflage total, pressurage direct avec macération pré-fermentaire de deux heures. Sédimentation naturelle durant 48 heures. Fermentation alcoolique thermo-régulée à 17°C durant trois semaines. Pas de fermentation malolactique.

**Rendement :** 50 hl/ha

**Nombre de bouteilles :** 50 000

**Élevage :** Béton

**Méthode de culture :** Traditionnelle

**Degré d'alcool :** 13,5%

### DÉGUSTATION

**Robe :** Jaune pâle, avec des reflets verts amande.

**Nez :** Délicat et fleuri sur des arômes de fleurs blanches, de salsepareille et de rose, puis apparait doucement le côté fruité de la pêche de vigne, de la nèfle et de la mangue.

**Bouche :** Tout en rondeur et fraîcheur. Les fruits type abricot, prune de vigne et poivre vert apparaissent en attaque, puis des notes viennent complexifier l'ensemble, telles que le pain d'épices, le poivre blanc et une pointe de curry. La finale est agréablement tendue avec une belle minéralité pierre à fusil. Un vin plein de soleil et de gourmandise.

### SERVICE

**Température :** 12°C

**Accords mets et vins :** Crustacés, terrine de poisson, tomates farcies, Rocamadour, tarte aux poires.

**Conditionnement :** 75 cl

