

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

