

Collection

PRINTEMPS / ÉTÉ 2024



PAYS D'OC
Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

CALMEL ET JOSEPH Villa blanche

Couleur : Blanc

Cépage : Sauvignon blanc

Millésime : 2023

Prix public indicatif au caveau : 10€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo-calcaire

Vinification : Les raisins sont vendangés de nuit en deux récoltes. Égrappage total, macération de 2 heures à 5°C. La fermentation alcoolique est thermo-réglée à 14°C, protection des jus contre l'oxydation. Pas de fermentation malolactique.

Rendement : 60 hl/ha

Nombre de bouteilles : 150 000

Élevage : Barrique, Inox

Méthode de culture : Conventionnelle

Degré alcoolique : 12%

DÉGUSTATION

Robe : Jaune très pâle avec des reflets verts clairs.

Nez : Très aromatique sur des notes de pamplemousse, d'orange puis de fruits exotiques comme la mangue, la papaye, l'ananas, le citron vert.

Bouche : Frais, ample et nerveux. Les expressions exotiques, de mandarine, de pamplemousse rose et d'ananas sont très équilibrées. Notes de bourgeon de cassis, d'aneth et de citron.

SERVICE

Température : 8°C

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

Conditionnement : 75 cl

