

Collection

PRINTEMPS / ÉTÉ 2026



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

CALMEL & JOSEPH

Villa Blanche

Sauvignon

Couleur : Blanc

Cépage : Sauvignon

Millésime : 2025

Prix indicatif : 10€

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo-calcaire et graveleux

Vinification : Raisins vendangés de nuit, égrappage total, fermentation alcoolique thermorégulée à 14°C, pas de fermentation malolactique pour maintenir de la fraîcheur.

Rendement : 82 hl/ha

Nombre de bouteilles : 60 000 cols

Élevage : Inox 90%, barrique 10% / 3 mois

Méthode de culture : Conventionnel

Degré alcoolique : 12%

DÉGUSTATION

Robe : Jaune très pâle

Nez : Aromatique sur des notes exotiques

Bouche : Équilibrée et vive sur des notes de citron

SERVICE

Température : 10°C

Accords mets et vins : Fruits de mer, volaille, gratin de courgettes, poké bowl de saumon

Conditionnement : 75 cl

