



Villa Blanche Pays d'Oc

Calmel & Joseph



Fondée en 1995 Calmel & Joseph est une maison de négoce spécialisée dans les vins du Languedoc Roussillon issus de caves particulières réparties sur l'ensemble de la région. Convaincus du potentiel extraordinaire de cette région, Laurent Calmel, œnologue et Jérôme Joseph vinifient, assemblent et élèvent l'ensemble des vins avec la volonté commune de prouver la qualité unique et trop méconnue de ces terroirs méditerranéens.

Producteur: Calmel & Joseph

Région: Languedoc-Roussillon

Appellation : Pays d'Oc

Millésime(s): 2020

Cépage(s): 100% Grenache

Taux d'alcool: 12,5% Taux de sucre: <1,2 g/L

Format: 750 ml

Code S.A.Q.: Spécialité 14408648

Prix : 17,95\$ particulier / 15,61\$ licencié

Type de sol

Argilo-calcaire. Le climat est typiquement méditerranéen, doux et ensoleillé avec de faibles précipitations. Les hivers sont doux, les étés chauds et des sécheresses régulières permettent une maturité parfaite des raisins.

Viticulture, vinification, élevage

Les raisins sont vendangés de nuit en deux fois. Une récolte précoce pour avoir de la fraîcheur dans le vin, puis quinze jours plus tard pour avoir une belle concentration et des arômes plus variétaux. Égrappage total puis une macération de 6 heures à 5°C. La fermentation est thermorégulée à 17°C. Les lies fines sont rajoutées lors du soutirage avant fermentation alcoolique afin de complexifier la structure en bouche. Pas de fermentation malolactique. Élevage en cuve inox.

Dégustation

Belle robe rose pâle avec de jolis reflets dorés. Nez floral type fleurs blanches, roses puis apparaissent des arômes frais d'anis, de menthe. La bouche est gourmande à souhait, souple, fruitée et rafraichissante. On croque dans la pêche, l'abricot avec des notes d'agrumes légèrement citronnées mais aussi la grenade. Une gourmandise à l'état pur mais aussi un vrai vin qui saura accompagner un repas dignement.

Pour un meilleur service

Servir bien frais.