



Calmel et Joseph – Villa Blanche Chardonnay

Description

In het glas zeer heldere, lichtgele kleur met een groene schijn. Villa Blanche Chardonnay 2016 biedt weer zeer expressieve aroma's, die doen denken van steenvruchten (zoals abrikozen of perziken) en witte bloemen, samen met een hint van bittere amandelen. In de mond, vol, goed uitgebalanceerd, fris en fruitig met toetsen van mango en verse abrikozen. De nadronk is iets scherper dan in 2015 met mooi verweven eiken toetsen. Een elegante, zeer fijne millésime!

Terroir

De bodem bestaat uit vulkanisch, klei- en kalksteen. Het klimaat is typisch mediterraneans, warm en zonnig met weinig neerslag. De winters zijn mild, de zomers zijn warm met de gebruikelijke droge weersomstandigheden die ervoor zorgen dat de druiven volledig rijpen. Tussen de wijnstokken wordt er geploegd en wordt er geen onkruidverdelger gebruikt. De wijnstokken worden kort gesnoeid om de kwaliteit en haar opbrengst beter te reguleren.

Vinificatie

de druiven worden 's nachts geplukt in twee fasen. De eerste oogst wordt gedaan in een relatief vroeg stadium van rijpheid, om frisheid in de wijn te behouden. Vervolgens 15 dagen later een tweede oogst, met als doel een goede concentratie en de typische aroma's van de Chardonnay druif te accentueren.

Rijping

30% van de Chardonnay ondergaat een houtlagering van 3 maanden in Franse eiken vaten.

TOP 100 Wine Merchant: Mention Highly Commended

Sommelier Awards 2024: Médaille d'Or + By the Glass

Jancis Robinson Avril 2024: 16/20

Chardonnay du Monde 2024: Médaille d'Or

PRODUCT TYPE

1. simple

PRODUCT CAT

1. Medium wit

PRODUCT TAG

1. Frankrijk
2. Languedoc-Roussillon
3. Medium wit
4. wit

PA APPELLATIE

1. Pays d'Oc IGP

PA BEDRUIVING

1. Chardonnay

PA DRINK-BIJ

1. aperitief
2. coquilles saint-jacques
3. kalfsfilet met zachte kruiden
4. kip
5. romige gerechten met boter
6. salades
7. schaaldieren
8. vis
9. zachte kazen

PA INHOUD

1. 75cl

PA JAARTAL

1. 2023

PA LANDEN

1. Frankrijk

PA STREEK

1. Languedoc-Roussillon