

# Calmel & Joseph - Villa Blanche Grenache Rosé



## **Terroir en klimaat**

Vulkanische klei en kalksteen.

In de regio Languedoc in zuid-Frankrijk is het warm, zonnig en valt er weinig neerslag. Typische kenmerken voor een Midderraan klimaat. Calmel & Joseph werken zo natuurlijk mogelijk. Zo worden de wijngaarden geploegd om onkruid te weren en zijn onkruidverdelgende middelen uit den boze. Er wordt gedurende de groei voortdurend gesnoeid om de opbrengsten laag te houden en de kwaliteit van de druiven te verbeteren.

## **Vinificatie**

De pluk vindt in twee etappes plaats, gedurende nachtelijke uren. Tijdens de eerste pluk bevinden de druiven zich in een relatief vroeg stadium van volwassenheid om een zekere frisheid te garanderen. Zo'n twee weken later volgt de tweede pluk welke druiven met veel aroma's en concentraat opleveren. De druiven worden ontsteelt en weken gedurende 6 uur op een temperatuur van 5 °C. De alcoholische gisting geschiedt op de droesem op een gecontroleerde temperatuur van 17 °C.

## **Rijping**

Na de gisting krijgt de wijn enige tijd rust op vaten van inox.

## **De wijn**

De Villa Blanche Grenache Rosé is –typisch voor roséwijnen uit de Languedoc– helder bleekrose van kleur. In de neus vallen vooral discrete aroma's van rozen en eucalyptus op. De wijn rolt soepel door de mond en laat indrukken van citrus en rood fruit achter. Fijne zuren en een hint van anijs maken de afdronk heerlijk dorstlessend.

## **Wijn & Spijs**

Als 'vieruurtje' of aperitief, kleine voorgerechten of hapjes, lichte pastagerechten, Midderraane- en Provençalse keuken, salades...

- **HERKOMST:**  
Languedoc, Frankrijk  
IGP Pays d'OC
- **OOGSTJAAR:**  
2018
- **Druivenras:**  
60% Grenache Gris  
40% Grenache
- **ALCOHOLPERCENTAGE:**  
13%
- **INHOUD FLES:**  
75cl.
- **SLUITING:**  
Schroefdop
- **DRINKEN:**  
Nu—2021
- **SERVEERTEMPERATUUR:**  
10 tot 12° C.
- **Artikelnummer:**  
52839

