



Art.-Nr.: 10260

## CALMEL & JOSEPH VILLA BLANCHE CHARDONNAY

<b>REBSORTEN</b>	Chardonnay
<b>HERKUNFT</b>	Frankreich
<b>ANBAUREGION</b>	Languedoc
<b>QUALITÄTSSTUFE</b>	Indication Géographique Protégée (IGP) Pays d'Oc
<b>FLASCHENGRÖßE</b>	0,750 l
<b>ALKOHOLGEHALT</b>	13,5 % Vol.
<b>RESTSÜßE</b>	4,4 g/l
<b>SÄUREGEHALT</b>	3,4 g/l
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	10-12
<b>ALLERGENE</b>	Sulfite
<b>EAN</b>	3760044790899
<b>AUSBAU</b>	100% Chardonnay

### BODEN

Vulkanisch, Ton und Kalkstein. Das Klima ist typisch mediterran, warm und sonnig mit wenig Niederschlag. Die Winter sind mild, die Sommer sind heiß und die üblichen trockenen Bedingungen sorgen dafür, dass die Trauben vollständig reifen. Die Reben werden gepflegt; Es wird kein Unkrautvernichter verwendet. Der Rebschnitt ist kurz, um das Wachstum und die Erträge der Reben zu regulieren.

### BESCHREIBUNG

Die Trauben werden nachts in jeweils zwei Durchgängen gepflückt. Die erste Ernte erfolgt bei einem relativ frühen Reifegrad, um die Frische im Wein zu erhalten. Dann, 15 Tage später, wird eine zweite Ernte durchgeführt, um eine gute Konzentration und sortentypische Aromen zu erhalten. Die Trauben werden abgebeert und dann 4 Stunden bei 5 °C mazeriert. Die Vergärung ist temperaturgesteuert und auf 15 °C eingestellt. Es findet keine malolaktische Gärung statt. Der Chardonnay reift für drei Monate in Eichenfässern und wurde anschließend abgefüllt. Eine brillante, klare blasse Goldfarbe. Vor allem Aprikosen und Weinbergspfirsich, gefolgt von herrlichen Noten nach Holunder, Anis, Minze und einer Fülle weißer Blüten. Am Gaumen ist er als

CALMEL & JOSEPH | FRANKREICH | LANGUEDOC



Ergebnis der Ernte in zwei Durchgängen perfekt ausgeglichen; frisch, fruchtig und dicht, mit Präsenz von exotischen Früchten, vermischt mit subtilen, gut integrierten, holzigen Noten. Das Finish ist saftig, mit einem charakteristischen Salzgehalt. Ein wunderbar frischer Wein. Silver medal: Chardonnay du Monde 2018 2015er: 85 Punkte Robert Parker's Wine Advocate