

## IGP Pays d'Oc 2023 Villa Blanche Chardonnay

### DOMEIN

Het Franse wijnmakersduo Laurent Calmel en Jérôme Joseph, is een begrip in de Languedoc. Oenoloog en voormalig flying winemaker (Calmel) en voormalig sommelier en creatief brein (Joseph) werken samen onder de naam Calmel & Joseph. Het zijn micro-négociants: gepassioneerde wijnmakers die druiven en most kopen uit de beste gebieden van de Languedoc-Roussillon om daar wijn van te maken onder eigen label. Hiervoor werken ze samen met zo'n vijftig lokale, veelal biologisch werkende wijnboeren. Druiven komen uit wel vijftien verschillende herkomstgebieden.

### KLEUR, GEUR EN SMAAK

De bodem is een combi van vulkanisch gesteente, klei- en kalksteen. Plukken doen ze hier 's nachts om de frisheid te behouden en in twee etappes (Dit wordt samengevoegd na de alcoholische gisting). Een vroege oogst en circa 15 dagen later een rijpere oogst voor extra aroma en concentratie. Een gedeelte (30%) van de opbrengst rijpt voor drie maanden in Frans eiken. Het overige deel (70%) op staaltank. De kleur is schitterend goudgeel. In de neus zijn de aroma's floraal (acacia) maar ontdekken we ook iets van abrikoos, wijnstokperzik, steranijs en citrus. De aanzet is dik en rijk, met honing, boter en abrikoos, maar de frisheid in de wijn zorgt voor speelsheid en doordrinkbaarheid. Lekker mondvolume en heel uitnodigend. De grote succeswijn van Calmel & Joseph!

### DRUIVENRAS

Chardonnay

### GASTRONOMIE

Huiswijn! Varkenshaas met abrikozen. Kalfszwezerik. Koude langoustine met mayonaise. Gegrilde zalm. Scampi-spiesjes van de grill. Kip met dragon.



**BEWAARTERMIJN** 2024-2027

**LAND** Frankrijk

**APPELATIE** -

**OOGSTJAAR** 2023

**BIOLOGISCH** -

**INHOUD** 0.75 L

**STREEK** Languedoc Roussillon

**DOMEIN** Calmel et Joseph

**ALCOHOL** 13,5%

**SMAAKPROFIEL** Krachtig & Rijk