

VILLA BLANCHE
Piquepoul Noir

Jolie robe rouge grenat assez claire. Le nez est très typique de ce cépage : des arômes légers et frais sur le fruit rouge comme la cerise, la guigne mais aussi floraux tel que le genêt en fleur; suivent des notes légèrement épicées, de menthe poivrée et d'anis étoilé. La bouche très fruitée est aérienne et vive. Les tannins sont fins. Un plaisir simple de fraise, de grenade, de cerise et de groseille. Ce vin, nous l'aimerons simplement, légèrement frais ou chambré, avec un peu de charcuterie, des grillades et des amis.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
Vin de France

Millésime
2021

Cépages
Piquepoul Noir

Degré
12.5.% alc./vol

Terroir
Terroir de garrigue argilo calcaire avec 40 % d'argiles rouges ferreuses. Les sols sont drainants et aérés car très caillouteux. Le vignoble est situé à 100 m d'altitude dans un secteur assez venté permettant un bon état sanitaire.

Vinification
Vendange éraflée et triée. La fermentation se situe autour des 25°C. Un remontage de 10 mn par jour durant la fermentation alcoolique. Léger mouillage du marc sur la fin de macération chaque jour. Durée de cuvaison de 10 jours. Fermentation malolactique effectuée après débourbage en cuve béton.

Élevage
Cuve béton durant 5 mois avant mise en bouteille. Filtration légère.

PALMARÈS

Jancis Robinson Oct 2022
16/20

www.calmel-joseph.com

DOMAINE CALMEL & JOSEPH - CHEMIN DE LA MADONE - 11800 MONTIRAT - FRANCE - T 33 (0) 468 720 988 - F 33(0) 468 726 164
SARL AU CAPITAL DE 8918,70 EURO - SIREN 42947641900024 - TVA FR94 429 476 419