VILLA BLANCHE
Merlot

Couleur brillante rouge cerise. Ce millésime 2021 est beaucoup plus sur la fraîcheur avec un très joli côté « fruits rouges ». Le nez est frais et équilibré sur la cerise, la groseille, la soupe de fraises légèrement mentholée pour finir sur des notes épicées de poivre blanc et de cannelle. La bouche est gourmande, ronde et généreuse avec des tannins souples et bien fondus. On retrouve les arômes de fruits rouges tels que le bigarreau, la grenade, la fraise des bois mais aussi le laurier et le genièvre. Un très beau Merlot, bien équilibré, une belle tension avec beaucoup de fruits.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
IGP Pays d'Oc

Millésime
2021

Cépages
100% Merlot

Degré
13% alc./vol

Terroir
Argilo calcaire sur des altitudes situées à 300 mètres.

Vinification
Vinification traditionnelle, avec un éraflage total et pas de foulage. Des petits remontages de 15 minutes sont effectués quotidiennement avec une température de fermentation située entre 25 et 28°C. La cuvaison totale et de 2 semaines. La fermentation malactique est effectuée quelques jours après la fermentation alcoolique sur vin débourbé.

Élevage
- Cuve béton : 80 % du volume
- Barriques : 20 % du volume
- Durée : 6 mois

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