

VILLA BLANCHE

Malbec

La couleur est rouge pourpre avec des reflets brillants. Les arômes sont opulents avec un mélange de note de kirsch, de fleur de sureau, de menthe qui finissent sur le chocolat et la cannelle. La bouche est flatteuse à l'attaque avec des tanins ronds, mûrs et soyeux. Des arômes de prunes blanches, de fruits noirs tels le sureau et le cassis, puis le tabac blond, le moka et une finale très élégante où s'exprime la réglisse, le pain grillé, le poivre noir et la torréfaction. C'est un vin qui possède aussi une certaine minéralité. Un Malbec de connaisseur qui respecte les caractéristiques de ce cépage mais qui exprime toute la singularité de ses origines.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
IGP Pays d'Oc

Millésime
2022

Cépages
100% Malbec

Degré
13.5 % alc. /vol

Terroir
Argilo calcaire.

Vinification
Vinification traditionnelle, avec un éraflage total et un foulage partiel à 50 %. Des remontages quotidiens sont effectués jusqu'à 10 % d'alcool avec une température de fermentation située entre 28 et 32 °C. La cuvaison totale à durée 4 semaines. La fermentation malolactique s'est effectuée sur vin débourbé et propre .

Élevage
Cuve béton : 60 %
Barriques : 40 % pendant 6 mois

PAYS D'OC
Indication Géographique Protégée
Vins de cépages

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