VILLA BLANCHE
Pinot Noir

Robe brillante rouge cerise. Le nez est fruité et gourmand des notes de cerise type bigarreau, de groseille, de grenade, cassis et d'épices comme le poivre blanc, la cannelle. La bouche est nette, fraîche, droite, croquante. Les tannins sont fins et leurs structures permettent une belle longueur en bouche. À l'attaque, les agrumes et les fruits rouges sont à la fête puis suivent des notes de pâte de coing et très discrètement de paprika. C'est un beau Pinot Noir que ce millésime 2022 avec de la tenue, un bel équilibre et une forte personnalité pour un cépage nordique en territoire sudiste.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
IGP Pays d'Oc

Millésime
2022

Cépages
100% Pinot Noir

Degré
13 % alc

Terroir
Argilo calcaire avec 20 % d'argiles rouges ferreuses, blanches et grises. Les sols sont légèrement sablonneux, permettant une bonne aération et un bon drainage. Le vignoble est situé en zone fraiche, permettant une amplitude thermique importante entre le jour et la nuit. Ceci favorise l'épanouissement du Pinot Noir.

Vinification
Vendange éraflée et triée avant encuvage. La fermentation se situe autour des 25°C. Un pigeage par jour durant la fermentation alcoolique. Chaque jour léger mouillage du marc sur la fin de macération. Durée de cuvaison totale de deux semaines. Fermentation malolactique effectuée sur vin propre après débourbage en cuve béton.

Élevage
Cuve béton pendant 6 mois

RÉCOMPENSES

Collection Printemps/Eté IGP Pays d'Oc 2024
Cuvée Ambassadrice

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