

VILLA BLANCHE
Piquepoul Noir

Belle robe rouge grenat, très brillante. Le nez est très fruité, révélant des arômes de groseille, de grenade et de fraise fraîche, suivis de notes épicées de poivre blanc et de laurier. En bouche, ce vin est aérien et vif, avec des arômes de cassis et de myrtille, suivis de touches exotiques de mangue et de papaye, et une pointe de menthe poivrée. Les tannins sont fins, frais et ronds, apportant une agréable structure sans alourdir le palais. Un plaisir simple à déguster légèrement frais ou chambré, parfait avec un peu de charcuterie comme du jambon persillé.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
Vin de France

Millésime
2023

Cépages
100% Piquepoul Noir

Degré
12.5.% alc./vol

Terroir
Argilo calcaire

Vinification
Vendange éraflée, triée et non foulée. La fermentation alcoolique est régulée autour des 25°C. Léger mouillage du marc sur la fin de macération chaque jour. Durée totale de cuvaison de 10 jours. Fermentation malolactique effectuée après débourbage en cuve béton.

Élevage
Cuve inoxydable : 100 % du volume
Durée : 3 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