

VILLA BLANCHE

Merlot

Couleur brillante rouge cerise. Le nez est rond et souple sur des notes de fruits rouges et noirs tels que la cerise, la fraise pour finir sur des arômes de tabac et de laurier. La bouche est gourmande et généreuse avec des tannins souples et bien fondus. On retrouve les arômes de framboise et de raisins frais mais aussi de muscade et de poivre noir. Un très beau Merlot, bien équilibré, une belle tension avec beaucoup de fruits.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
IGP Pays d'Oc

Millésime
2023

Cépages
100% Merlot

Degré
13,5 % alc./vol

Terroir
Argilo calcaire sur des altitudes situées à 150 mètres.

Vinification
Vinification traditionnelle, avec un éraflage total, pas de foulage. Le vin est maintenu quelques jours à 14°C avant d'être lancé en fermentation pour une durée de 20 jours .
Des petits remontages de 15 minutes sont effectués quotidiennement avec une température de fermentation située entre 25 et 28°C.
La fermentation Malo lactique est effectuée quelques jours après la fermentation alcoolique sur vin débourbé.

Élevage
Cuve béton : 80 % du volume
Barriques : 20 % du volume
Durée : 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