VILLA BLANCHE

Piquepoul Noir

Belle robe rouge grenat, très brillante. Le nez est très fruité, révélant des arômes de groseille, de framboise et de fraise fraîche, mêlé à des arômes de violette et de pivoine. En bouche, ce vin est fin et discret avec des tannins frais et ronds apportant une agréable structure sans alourdir le palais. On trouve des arômes de fraise, suivis de touches exotiques de fruits de la passion et de zeste d'agrumes, et une pointe de poivre blanc. Un plaisir simple à déguster légèrement frais ou chambré.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
Vin de France

Millésime
2024

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. Un remontage de 15 minutes par jour à partir de densité 1080 est effectué, jusqu'à densité 1020. Léger mouillage du marc sur la fin de macération chaque jours .Durée totale de cuvaison de 10 jours. Fermentation malo lactique 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