

VILLA BLANCHE

Pinot Noir

Belle robe rouge cerise. Le nez offre un mélange de fruits rouges avec des notes de fraise et de grenade, suivi d'une nuance florale de rose, ainsi qu'une petite note épicée de poivre blanc. En bouche, l'attaque est délicate et élégante avec des saveurs de cerise et de menthe, rehaussée par une touche de fleur de sureau et de jasmin étoilé. Les tannins sont fins, soutenant une structure qui permet une belle longueur en bouche.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
IGP Pays d'Oc

Millésime
2025

Cépages
100% Pinot Noir

Degré
12% alc./vol

Terroir
Argilo calcaire. Les sols contiennent 20 % de sables, permettant une bonne aération et un bon drainage. Le vignoble est situé à 250 m d'altitude, permettant une amplitude thermique importante entre le jour et la nuit. Ceci favorise l'épanouissement et typicité du Pinot Noir.

Vinification
Vendange éraflée et triée avant encuvage. Les raisins sont protégés de l'oxydation avant le départ en fermentation. La fermentation se situe autour des 25°C. Un pigeage par jour durant la fermentation alcoolique jusqu'à densité de 1010. Léger mouillage du marc sur la fin de macération chaque jours.
Durée de cuvaison totale de deux semaines. Fermentation malo lactique effectuée sur vin propre après débourbage . Les vins de presse sont traités à part et réintégrés à hauteur de 10 %.

Élevage
100% Cuve en béton
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