



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE Merlot

Une robe rouge cerise. Un nez marqué des notes de fruits rouges et noirs tels que la cerise, la fraise écrasée et la prune. Beaucoup de rondeur et de souplesse se dégage, avant de glisser vers des arômes plus subtils de tabac. En bouche, la gourmandise domine avec des notes généreuses de framboise et de raisins frais. Les tannins sont souples et la finale légèrement épicee avec une touche de muscade et de poivre noir. Un très beau Merlot, parfaitement équilibré, offrant une belle tension et une profusion de fruits.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2024

Cépages

100% Merlot

Degré

14 % 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'effectuer sa fermentation alcoolique 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 malolactique est ensuite effectuée sur vin débourré.

Élevage

100% en cuve béton.