

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 épicée 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
2025

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 débourbé.

Élevage
100% en cuve béton.

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