

VILLA BLANCHE

Merlot

Une robe rouge pourpre. Un nez marqué des arômes de framboise et de fraise suivi par des notes de mûre. Après agitation, on découvre des arômes de thym et de garrigue qui viennent complexifier le tout. En bouche, apparaissent d'abord des notes de petits rouges : framboise, fraise et mûre, puis viennent des arômes de thym et de garrigue qui viennent complexifier et sublimer ce Merlot. Les tannins sont frais, ronds et souples.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
IGP Pays d'Oc

Millésime
2025

Cépages
100% Merlot

Degré
14 % alc./vol

Terroir
Argilo calcaire à 150 mètres d'altitude.

Vinification
Vinification traditionnelle, avec un éraflage total, pas de foulage. Le vin est maintenu quelques jours à 8°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 : 100 % du volume
Durée : 3 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