

VILLA BLANCHE
Pinot Noir

Belle couleur rouge rubis. Le nez est fin et élégant sur des notes de petits fruits rouges type cassis et cerise. La bouche est très bien équilibrée avec une belle attaque, les tanins restent discrets et fondus. Des notes de groseilles, cerises, cassis avec une pointe mentholée apparaissent en milieu de bouche. La vivacité permet de tenir les arômes de ce vin avec une belle complexité sur ce millésime 2014.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
IGP Pays d'Oc

Millésime
2014

Cépages
Pinot Noir

Degré
13% alc./vol

Terroir
Argiles rouges ferreuses et éboulis calcaires. Fraîcheur, altitude et amplitude thermique importante entre le jour et la nuit favorisent l'épanouissement du Pinot Noir dans la haute vallée de Limoux. C'est certainement le meilleur terroir et le plus adapté du Languedoc Roussillon.

Vinification
Vendange éraflée et triée. La fermentation se situe autours des 22°C. Deux pigeages par jour durant la fermentation alcoolique. Durée de cuvaison de 3 semaines. Fermentation malolactique effectuée après débourbage. Deux soutirages.

Élevage
Cuve inox durant 5 mois avant mise en bouteille. Filtration légère.

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