VILLA BLANCHE

Syrah

Couleur rouge pourpre profond. Ce millésime est plus frais que 2013 avec des arômes de fruits rouges, cassis, mûres et épices. La bouche est bien équilibrée, ronde, fruitée. Des notes de truffes avec un côté pierre à fusil apparaissent en fin de bouche. Les tanins sont soyeux avec une finale gourmande sur des notes épicées type garrigue. Bel équilibre sur ce millésime clairement très élégant.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
IGP Pays d'Oc

Millésime
2014

Cépages
100% Syrah

Degré
13,5% alc./vol

Terroir
Volcanique, argilo calcaire. Le climat est typiquement méditerranéen, doux et ensoleillé avec des petites précipitations. Les hivers sont doux, les étés chauds et des sécheresses régulières permettent une maturité parfaite des raisins.

Vinification
Raisin foulé à 50 %, éraflé en totalité. Vinification traditionnelle à 25°C. Cuvaison totale de 3 semaines. Assemblage de deux profils de Syrah. L'une sur la fraîcheur (20 %), l'autre plus mûre (80 %).

Élevage
10 % du vin est élevé 3 mois en fûts de 2 ans. Les 90 % restant sont élevés en cuves sur lies fines.

RÉCOMPENSES

Top 100 The Wine Merchant
Hautement Recommendé by The Wine Merchant

Competition Syrah du Monde 2016
Médaille d'Argent

IWC 2016
Médaille de Bronze

Jancis Robinson 2016
15.5 / 20 : Lots of thick chewy tannins, purple tasting, like char-grilled

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

black figs.

Guide Gilbert & Gaillard 2016
Médaille d'Or

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